TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝 **真空圧力IH** 保温釜 家庭用

取扱説明書 お料理メニュー付

形　名
1.0L タイプ
RC-10VPF
1.8L タイプ
RC-18VPF

日本国内専用
Use only in Japan

このたびは東芝真空圧力 IH 保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

●取扱説明書をお読みになり、正しく安全にお使いください。

ご使用の前に、「安全上のご注意」「お願い」(2 ～ 5 ページ) を必ずお読みください。

●お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙に付いていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

もくじ

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。

⚠警告　「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容	⚠注意　「軽傷」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

 してはいけない「禁止」内容

 「指示を守る」内容

 「注意をうながす」内容

⚠警告　火災・やけど・感電・漏電 などを防ぐために

異常・故障時にはすぐに使用を中止する

すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

《異常・故障例》
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。

分解・修理・改造をしない

修理はお買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。

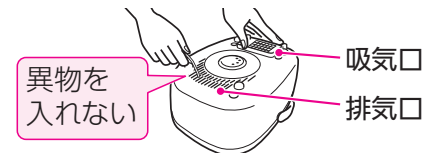
本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない

電源プラグ・コード・コンセントは正しく扱う

- **交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う（延長コードを使用しない）**
  他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
- **電源プラグのほこりは、定期的に取り除く**
  ほこりは乾いた布で拭き取ってください。

- **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**

吸気口・排気口やすきまに異物を入れない

特にピンや針金などの金属物

子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない

幼児が密封米パックアタッチメントで遊ばないように注意する

吸引口や挿入アダプターをはずして口に入れると、窒息するおそれがあります。

幼児が密封パックを口に入れたり、頭にかぶったりしないように注意する

窒息するおそれがあります。

炊飯中はふたを開けない

- **傷んだコードや電源プラグ、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない**
- **コードを傷付けない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しない**

※ お買い上げの製品と取扱説明書に記載したイラストは異なることがあります。

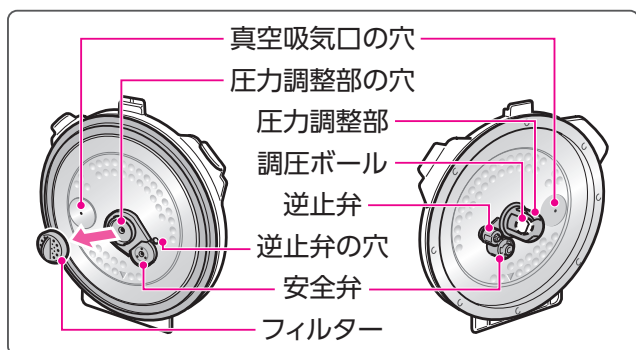
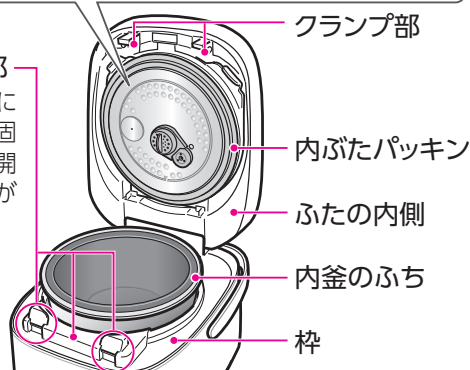
圧力炊飯方式 のため、必ずお守りください

⚠警告　炊飯中は圧力がかかるため、取り扱いを誤ると危険です

突然のふた開きによる やけどを防ぐために

● ふたは「カチッ」と音がするまで押して閉める

● 炊飯前に、異物が付いていないか確認し、フィルターを取り付ける

※確認方法は 11 ページをご覧ください。

クランプ受け部
※クランプ受け部に付いたご飯粒が固まると、ふたが開かなくなることがあります。

● 炊込みご飯は〈早炊き〉〈そくうま〉で炊かない

〈早炊き〉〈そくうま〉は高火力で炊くため、内ぶたに具が詰まりやすくなります。

● 蒸気出口（フィルター・圧力調整部・安全弁・逆止弁）をふさぐようなものを入れない

《使用してはいけない例》
・青菜などシート状になる具材
・クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート
・食材をポリ袋に入れて保温釜で加熱する料理

内容物が噴出することによる やけどを防ぐために

● 炊飯中、やむをえずふたを開けるときは、8 ページ「炊飯途中でふたを開けるとき」に従う

● ［圧力］表示が点灯や点滅しているときは、ふたを開けない

炊飯途中で切キーを押したり、停電になったときにふたを開ける場合は、［圧力］表示が消灯したことを確認してからふたを開けてください。

● フックボタンが重くてふたが開かないときは、無理にフックボタンを押さない

本体が冷めて、圧力が下がるまで待ってから開けてください。

高温の蒸気による やけどを防ぐために

● 蒸気口は高温です
手や顔を近づけない

特に乳幼児にはご注意ください。

● 炊飯中は本体を揺らしたり、持ち運びしない

ふきこぼれによる やけどを防ぐために

● 蒸気口を確実に取り付ける

● 取扱説明書に記載以外の用途には使わない

《使用してはいけない調理例》
・分量の増える煮豆・めん類などの料理
・急激に泡の出る重曹などを使う料理
・カレーやシチューのルーなど、のり状になる料理
・多量の油を使う料理
・豆類・ジャムなど、ふきこぼれやすい料理
・食材をポリ袋に入れて保温釜で加熱する料理

● おかゆ・玄米は水が多いため、〈早炊き〉など他の炊飯コースで炊かない

● 水位目盛より水を増やしすぎない

目盛に対して 2mm 以内が目安です。

● 内釜に表示してある「ここまで」の線以上に水を入れて炊飯をしない

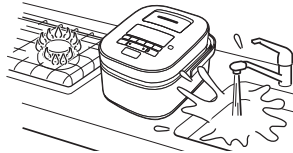
（つづく）

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

⚠注意　けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

こんな所で使わない

- 水のかかる所や、火気の近く
  付属品にもご注意ください。

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
- 吸気口・排気口をふさぐようなものの上
  紙・布・じゅうたん・ビニール袋など。
- アルミシートや電気カーペットの上
  アルミシートなどが発熱することがあります。

- 壁や家具などの近く
  キッチン用収納棚に置くときは、蒸気がこもらないようにしてください。
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブル

  荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

- ふたが完全に開かない所
  やけど・破損の原因になります。

やけどを防ぐために

- 使用中や使用後しばらくは、内ぶた・内釜・蒸気口・放熱板・枠などの高温部に触れない

- 本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
- ハンドルを持って振らない
- 炊飯中はハンドルを立てない

- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
  蒸気口には熱い湯がたまっていることがあります。
- 炊飯後、ふたを開けるときは蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気をつける

安全にお使いいただくために

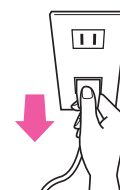
- 医療用ペースメーカーをお使いのかたは、医師とよく相談する
  本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

- 専用の内釜以外は使わない
- 電源プラグや他の電気機器に蒸気を当てない
  キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。
- 庫内に金属製の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
  アルミ箔などが発熱します。

電源プラグ・コードの取り扱い

- コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

- 電源プラグを持ってコンセントから引き抜く

お願い

故障や誤動作を防ぐためにお守りください

設置場所および周囲環境

直射日光が当たる所や、油などが飛び散る所に置かない

変色・変形の原因になります。

本体や本体のまわりは清潔にする

機能を維持するための吸気口・排気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

磁気に弱いものを近づけない

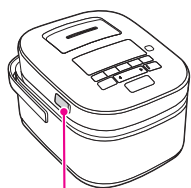
キャッシュカード・磁気定期券・カセットテープなどは、記憶が消えることがあります。
テレビ・ラジオ・電話などは、雑音が入ることがあります。

使用全般について

異物・水滴が付いたまま使わない

うまく炊けない、ふたが閉まらない、真空にならない、ふたの変形、故障などの原因になります。
※確認方法は 11 ページをご覧ください。

- 内ぶたの各部や内ぶたパッキン、内釜のふち、真空吸気口、真空排気口、クランプ受け部・クランプ部に異物が付いていると真空になりません。

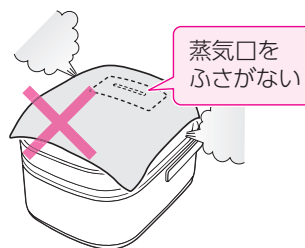
お米の密封パックをしていないときは、挿入口キャップを閉じておく

挿入口キャップ

挿入口キャップを閉じていなかったり、密封米パックアタッチメントが接続されたままになっていると、炊飯・保温・予約時に真空ポンプが動いても内釜の中が真空になりません。
(詳しくは 25 ページをご覧ください)

IH 調理器の上で使わない

故障の原因にになります。

ふた、特に蒸気口に布巾などをかけない

蒸気がこもって、表示部がくもったり、ふた・蒸気口・操作部の変形・変色や故障の原因になります。

空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因になります。

本体を落としたり、割れ・がたつきが生じたときは、使用を中止する

販売店に点検・修理を依頼してください。

内釜の取り扱い

内釜をガス火にかけたり、IH 調理器などに使わない

変形や変色し、故障の原因になります。

内釜内面・内ぶたの『フッ素樹脂加工』の傷付き・はがれを防ぐため、次のことをお守りください

傷・塩分・酸・洗剤にご注意ください！

- 食器を入れて洗いおけとして使わない。
- たわし類・食器洗い乾燥機で洗わない。

たわし
金属たわし
ナイロンたわし
- クレンザー・漂白剤などで洗わない。
(台所用中性洗剤で洗う)
- 炊込みご飯は保温しない。
(調味料を使ったらすぐに洗う)
- 酢を使わない。
- しゃもじで強くこすらない。ザルでたたかない。
- 金属製のおたま・泡立て器類を使わない。

ご使用によってフッ素樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。
安心してお使いください。

※内釜外面の塗装が傷付いても、炊飯や保温をするうえで問題なくお使いいただけます。
内釜でお米を洗うときに、内釜の下に布巾などをしくと、内釜外面の底面に傷が付きにくくなります。

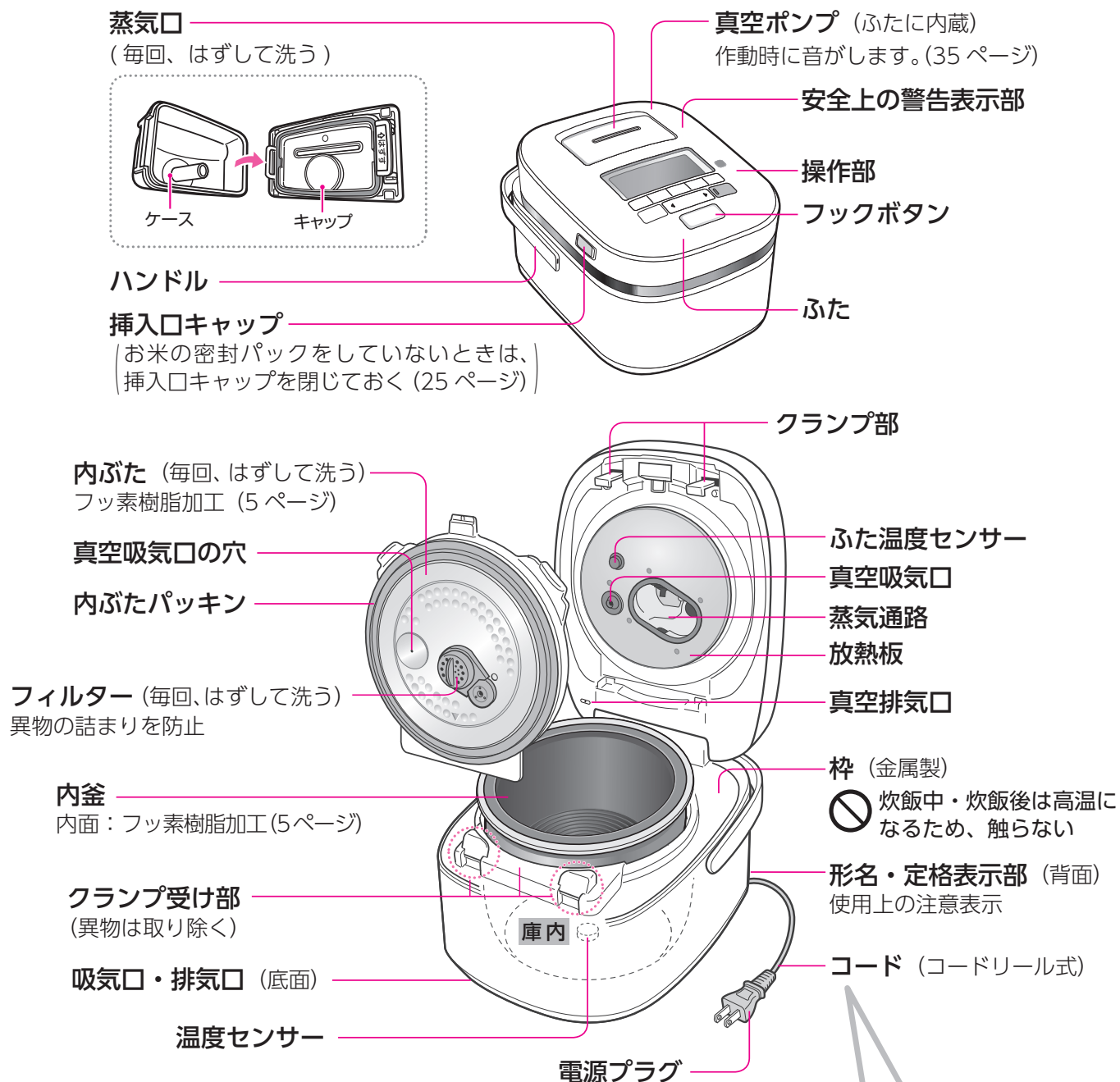
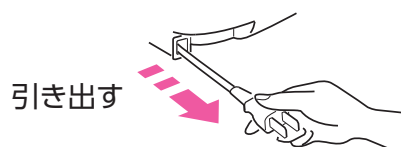
内釜を新しいものに取り換えたい場合は、お買い上げの販売店などで購入いただけます。(41 ページ)

各部のなまえ

- 初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・フィルター・蒸気口・計量カップ・しゃもじ・しゃもじ立て・蒸し台を洗ってください。(22 ページ)
- 使い始めはプラスチックなどのにおいがすることがありますが、ご使用にともないなくなります。(40 ページ)

本 体

内ぶた・フィルター・蒸気口の着脱方法 (10 ページ)

出す

引き出す

● 赤印以上は引き出さない。

収納する

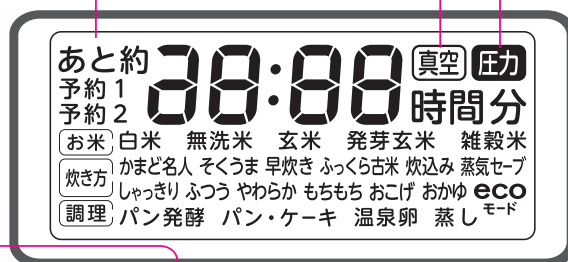
電源プラグを持って、少し引くと自動的に巻き込む

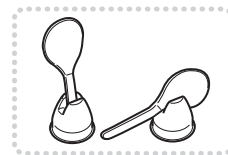
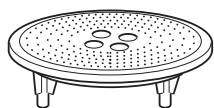
● コードのねじれを直してから、収納してください。(ねじれているとコードが戻りません)

ecoモード… 工場出荷時（お買い上げ時）の設定です。

食味に気を配りながら、消費電力量をおさえて炊き上げるため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。
予約炊飯のセット時や保温中は、真空ポンプは作動せず真空になりません。（真空サインは点灯しません）
保温時間は 12 時間までです。

操作部

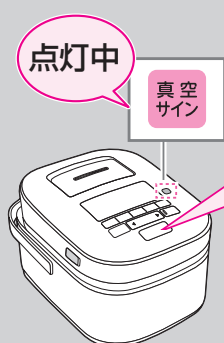
炊飯、切キーに凸マークと、キーの近くに点字が付いています。

電源プラグを抜いているときに時計を動かしたり、炊飯コースを記憶したりするために、リチウム電池が内蔵されています。リチウム電池はご使用にともない消耗します。（詳しくは 41 ページ）

付属品

ふたの開けかた

圧力 表示が「点灯」や「点滅」しているときは、ふたを開けない

フックボタンが重くてふたが開かないときは、無理にフックボタンを押さない（開けかた…37 ページ）

真空式のため、内釜内の密閉度が高く、ふたが開くまで少し時間がかかります。

保温中など本体が温かいと、冷えているときよりも時間がかかります。

--保温中--

真空サインが点灯しているとき

フックボタンを
『2 回押す』とふたが開く

1 回目で真空を解除し、2 回目でふたが開きます。

- フックボタンをゆっくりと押し込んだ場合など、押しかたによっては 1 回でふたが開くことがありますが、故障ではありません。

炊飯途中でふたを開けるとき

やむをえず炊飯途中でふたを開けるときは、以下の手順に従ってください。
炊飯中は安全のためロックがかかり、フックボタンを押してもふたは開きません。

蒸気口から蒸気が勢いよく出るので、手や顔を近づけない

1 切キーを押す（♪ピッピッピッピッ）

2 分間、お待ちください

※ただし、切キーを押して♪ピーと鳴ったときは、ふたを開けることができます。

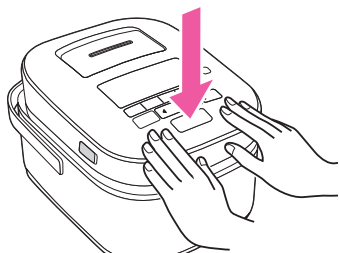
2 ブザーが鳴ったら、ふたを開ける

圧力 表示が消灯していることを確認してから、ふたを開ける

フックボタンが重くてふたが開かないときは、無理に開けない

（炊飯を続ける場合は、始めから操作をやり直してください。ただし、うまく炊けないことがあります）

ふたの閉めかた

先端中央部を押す

「カチッ」と音がする
まで押す

● 付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたが閉まりません。

ふたを閉める前には、クランプ受け部に異物がないことを確認する
(11 ページ)

真空式のため密閉度が高く、閉まりにくく感じることがあります。
保温中など本体が温かいと、冷えているときよりも閉まりにくく感じます。

真空サインについて

**真空状態に
なると点灯**

● 炊飯開始時＊1、予約開始時＊2 に点灯し、しばらくすると消灯します。
予約中は、炊飯開始まで 3 時間に 1 回点灯します。
(点灯時間は、炊飯コース・水温・予約時間などによって異なります)

＊ 1：庫内や内ぶたが温かいまま炊飯すると、炊飯開始時に点灯しないことがあります。

＊ 2：〈**eco**モード〉のときは、点灯しません。

● 保温中の点灯については、20 ページをご覧ください。

真空サイン点灯中 (予約時・保温時) に、フックボタンに触れたり、ふたを開けると、真空サインが消灯します。

真空が解除されても、予約・保温は続きます。

● 予約中は、再び真空にはならず、ご飯が炊き上がります。
● 保温中は約 30 分後に自動で真空になります。

炊飯時間の表示について (残時間表示)

炊き上がりまでの時間を

あと約 30 分

5分刻み で表示

むらしになると

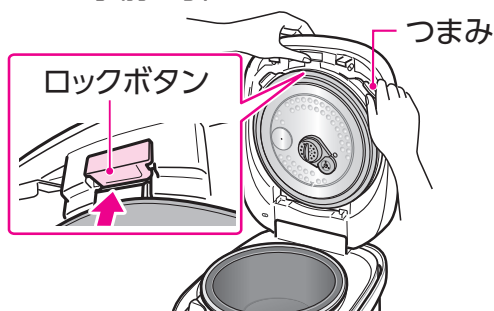
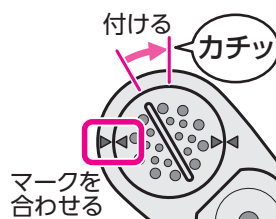
1分刻み で表示

むらしになるまでは、表示時間を調整するために、一度に進んだり、止まったりすることがあります。

表示時間は目安としてご覧ください。

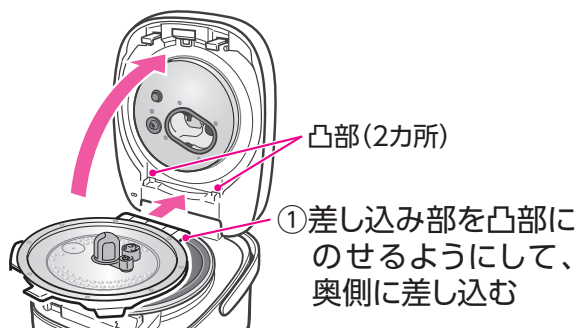
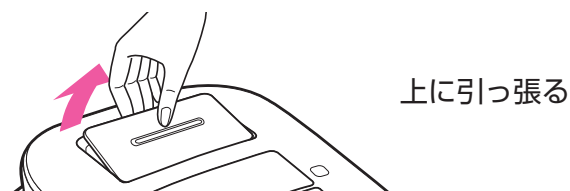
内ぶた・蒸気口の着脱（フィルター）

■ 内ぶたをはずす

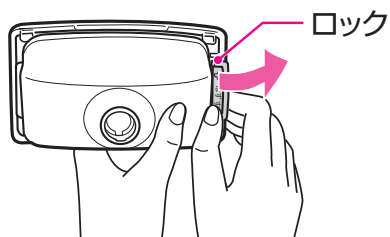
片手でつまみを持ち、ロックボタンを押し上げてつまみを手前に引く

フィルターの取り付け

つまみが垂直になるまで回す。

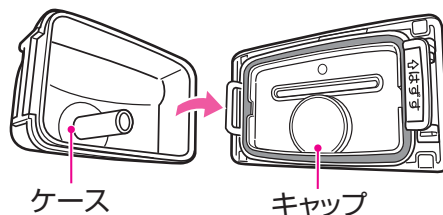
※カチッと音がするまで回さないと、炊飯中にはずれます。

● はずすときは、反対方向に回す。

■ 内ぶたを付ける

■ 蒸気口を本体からはずす

● 取り付けるときは、押し入れてください。

■ 開ける

ケースとキャップをつかみながら、ロックをはずす

■ 閉じる

ケースのツメをキャップの穴に差し込み、ロックを確実に閉める

● キャップの内側に付いている蒸気口シールパッキンがはずれた場合は、溝に押し入れてください。

ご飯の炊きかた **炊飯前の点検**

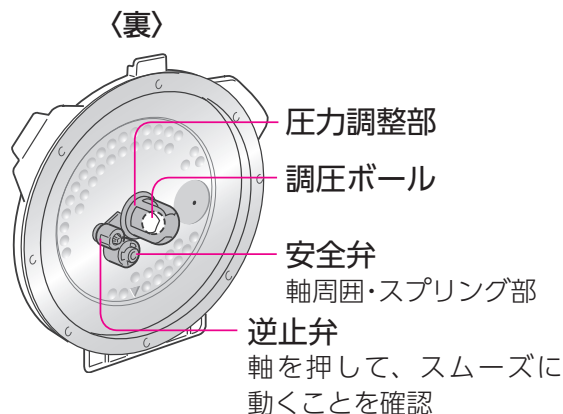
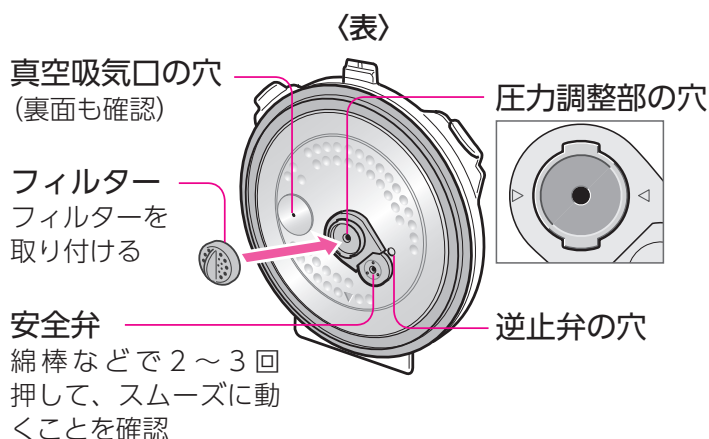
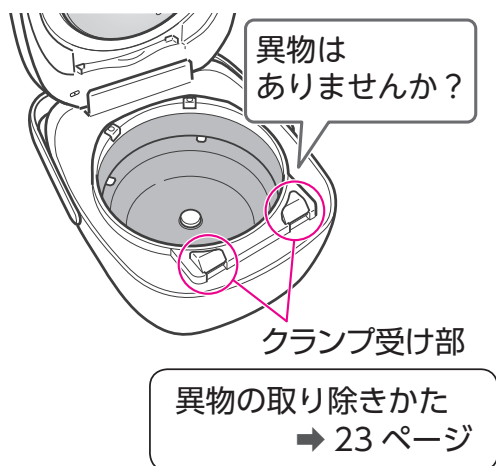
! 炊飯前には以下の点検を行ってください。
異物や水滴があるときは取り除いてください。

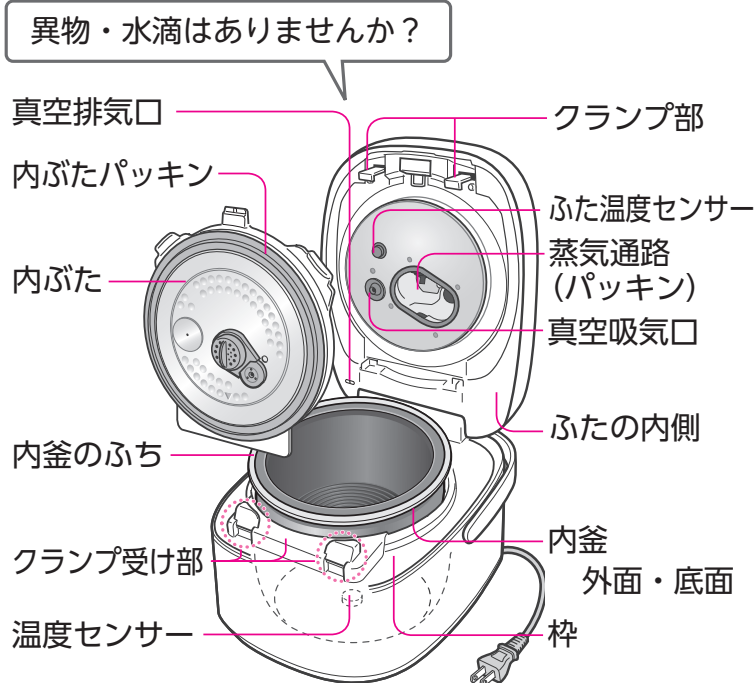
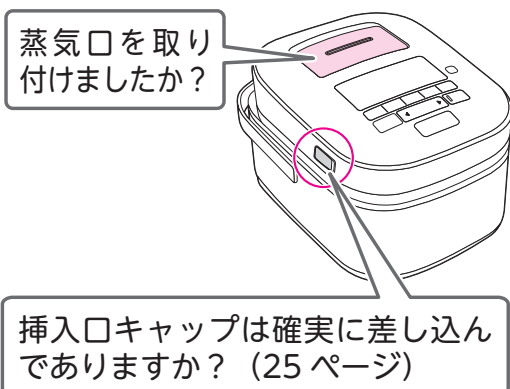
※点検を行う理由は、3・5ページをご覧ください。

内ぶた　異物を取る　弁の動作　フィルターの取り付け

以下の各部に異物があった場合は、竹串やようじなどで取り除く

クランプ受け部　異物を取る

異物の取り除きかた
➡ 23 ページ

蒸気口、挿入口キャップ　取り付け

温度センサー、他各部　異物を取る　水滴を拭く

温度センサーにこびりついた汚れがあるとき
➡ 23 ページ

ご飯の炊きかた 基本の手順

使用中の音について（35 ページ）

準 備　炊飯前の点検を行う（11 ページ）　▶ 電源プラグをコンセントに差し込む

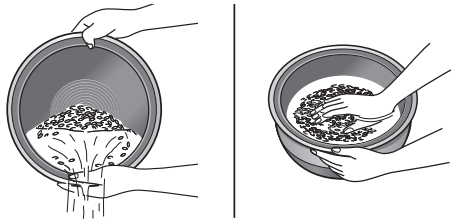
基本の手順

1 お米を計る 付属の計量カップで

【良い例】　【悪い例】

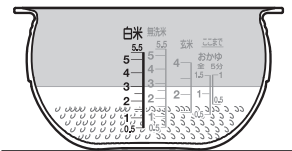
すりきり **1 カップ**＝約 **180ml**（約 1 合）

- 料理用の計量カップ（200ml）や計量米びつでは、誤差が出ることがあります。

2 お米を洗う 水が澄むまで手早く

内釜でお米を洗えます

① たっぷりの水を加えて大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまで繰り返す。

- 内釜でお米を洗う場合は、泡立て器などを使わないでください。

3 水加減する 水位目盛を選び、お米のカップ数まで

お米は平らにならし、水平な場所で

白米を炊くときは「白米」の水位目盛に合わせます。（その他の水位目盛…14 ページ）

- お好みによって、水の量を増減してください。（目盛に対して 2mm 以内を目安に）

4 内釜をセットして、ふたを閉める

内釜外面の水分を拭き取って

先端中央部を押す

「カチッ」と音がするまで押す

※必ずふたを閉めた後に炊飯キーを押してください。（炊飯キーを押した後にふたを閉めると確実に閉まらず、炊飯中にふたが開きます）

5 炊飯コースを確認して 炊飯開始

炊飯キーを押す

炊き上がりまでの時間を表示
（5 分刻みで表示。詳しくは 9 ページ）

炊飯キーを押すと、ふたはロックします。（8 ページ）

- 炊飯キーを押すと炊飯ランプと真空サインが点灯します。
  真空サインは真空が解除されると消灯します。
  炊飯ランプはむらしになると点滅します。

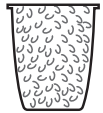
※すぐに真空ポンプが作動し、数分間音がします。

ブザーが鳴ったら、炊き上がり 保温ランプが点灯　▶ 使用後は切キーを押し、電源プラグを抜く

- お米を浸す必要はありません。（炊飯キーを押すと自動で浸します）
- 「保温をやめてすぐに炊くとき」や「連続して炊くとき」は、庫内や内ぶたを人肌程度に冷ましてから炊飯してください。（うまく炊けなかったり、炊飯開始時に真空にならないことがあります）

➡ 炊飯コースについて 14ページ
➡ いろいろなご飯の炊きかた 16ページ
➡ 予約炊飯のしかた 18ページ
➡ 保温について 20ページ

おいしいご飯のポイント

お米はすりきりで計る

付属の
計量カップ

計量カップを振らないで

計量カップを振ると、お米が多く入ります。

お湯で洗米しない ゆっくり洗米しない

お湯で洗米したり、ゆっくり洗うとヌカくさくなります。

お米を割らないように、やさしく洗米

お米どうしを軽くすり合わせるようにします。
（割れ米はべちゃつきの原因）

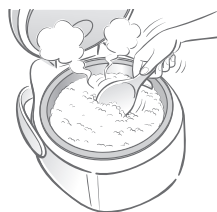
お好みによって、水の量を加減する

かためが好み	目盛より少なめ
やわらかめが好み	目盛より多め

新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき～夏場 麦ご飯	目盛より多め

銘柄や産地、保存状態によってお米の状態は異なりますので、お好みで水の量を調整してください。

炊き上がったら、すぐにほぐす

ご飯の固まりやべちゃつきを防ぎます。

保温時間は短く

「保温が長くなりそうなとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、ラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。
（保温について詳しくは 20・21 ページ）

お米について

- お精米日付が新しく、2 週間～ 1 カ月くらいで食べきれる量を買いましょう。
- お米を密閉容器などに入れて、冷暗所で保管しましょう。

おすすめ機能 密封米パック
お米を密封パックできます。
（詳しくは 24 ～ 26 ページをご覧ください）

洗米後、ザル上げ放置はしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

お米にひびが入って、ご飯がべちゃつきます

炊飯に適さない水

（ぱさつき かたいご飯の原因）（黄変 べちゃついたご飯の原因）

水の温度は 30℃以下

夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

（水温が高いと、うまく炊けない・においの原因）

使用後はすぐにお手入れ

内ぶた・蒸気口も洗って清潔に保ちましょう

洗った後は清潔な布巾で水分を拭き取ってください。

（汚れたままにしておくと、においの原因）

保温を切ったら、ご飯を入れたままにしない。
（においの原因）

（お手入れについて詳しくは 22・23 ページ）

ご飯の炊きかた　基本の手順

炊飯コースについて

炊きたいものに合った「炊飯コース」「水位目盛」を選びます。

- 白米・無洗米のご飯は、お好みで炊き方を選んでください。（16 ページ）
- 炊き方のポイント（17 ページ）もご覧ください。

炊きたいもの	炊飯コース		水位目盛	炊飯容量　単位:カップ ( )は具を入れるときの最大量		炊飯時間の目安　単位:分 ( )は表示される炊飯時間	
	お米	炊き方		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
ご飯 (白米 無洗米)	白米 または 無洗米*	かまど名人	白米／ 無洗米	0.5～5.5	1～10	50～60 (55)	50～65 (60)
		そくうま				25～35 (30)	25～45 (30)
		早炊き		0.5～4★	1～6★	15～24 (20)	19～28 (20)
		ふっくら古米		0.5～5.5	1～10	50 ～ 60 (55)	55 ～ 70 (60)
		蒸気セーブ		1★～ 4★	2★～ 6★	60～70 (65)	65～75 (65)
		しゃっきり		0.5～5.5	1～10	35～45 (40)	35～50 (45)
		ふつう				40～50 (45)	45～60 (50)
		やわらか				55～65 (60)	60～70 (65)
		もちもち				50～60 (55)	50～65 (60)
		おこげ				65～75 (70)	65～80 (70)
		ecoモード				40 ～ 50 (45)	45 ～ 60 (50)
炊込みご飯		炊込み		1★～ 4★	2★～ 6★	40～45 (45)	40～50 (50)
		炊込み・おこげ					
おこわ		炊込み	おこわ	2～4	3～6		
すしめし		ふつう	白米すし／ 無洗米すし	1～5.5	2～10	40～50 (45)	45～60 (50)
おかゆ		おかゆ	(全がゆ) おかゆ 全	0.5～1.5 (1)	1～3 (2)	55～70 (60)	60～70 (65)
			(五分がゆ) おかゆ 5 分	0.5～1 (0.5)	0.5～1.5 (1)		
玄米のご飯	玄米	ふつう	玄米	1～4 (3)	1～8 (6)	65～70 (65)	65～75 (70)
		かまど名人				100～110 (105)	105～115 (110)
玄米のおかゆ		おかゆ	おかゆ 全	0.5～1.5 (1)	1～3 (2)	80～85 (80)	80～90 (85)
発芽玄米のご飯 (分づき米)	発芽玄米	ふつう	白米／ 無洗米	1★～ 4★(3)	2★～ 8★(6)	50～60 (50)	55～65 (55)
雑穀米のご飯 (胚芽米)	雑穀米	ふつう	白米／ 無洗米	1★～ 4★(3)	2★～ 8★(6)	50～60 (55)	55～65 (60)

★：水位目盛の最小量・最大量とは異なります。

*：〈無洗米〉の場合、炊飯時間は 5 分程度長くなります。（表示される炊飯時間も 5 分長くなります）

- 実際の炊飯時間は、炊飯量・水温・水量などによって 10 分程度変わります。
  炊飯時間は目安としてご覧ください。（炊飯条件は電圧 100V、室温・水温 23℃、標準の水加減の場合です）
- 五分がゆはお米に対する水の量が多くなるため、全がゆより水分の多いおかゆになります。

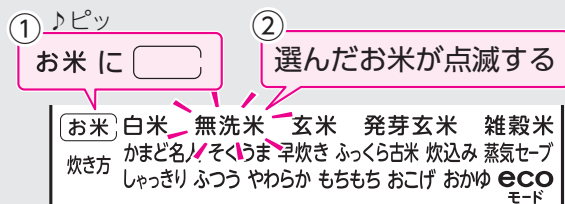
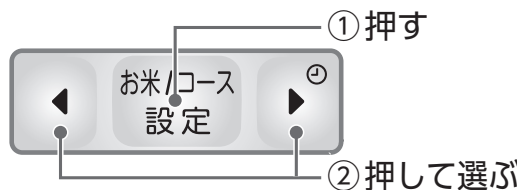
炊飯コースの設定のしかた

● お買い上げ時は、〈白米・ecoモード〉に設定されています。

操作

1 お米を選ぶ

① ♪ピッ お米 に
② 選んだお米が点滅する

お米 白米 無洗米 玄米 発芽玄米 雑穀米
炊き方 かまど名人 そくうま 早炊き ふっくら古米 炊込み 蒸気セーブ しゃっきり ふつう やわらか もちもち おこげ おかゆ eco モード

(〈白米〉になると♪ピロロ)

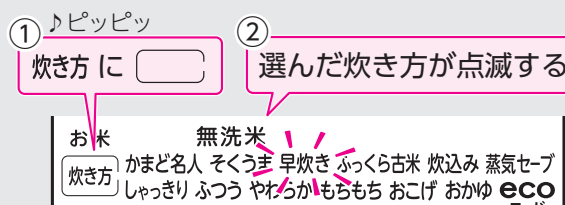
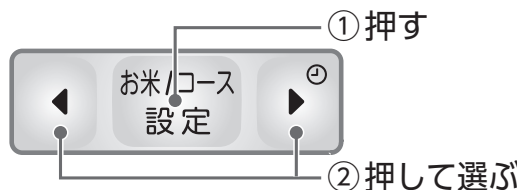
● 選んだお米によって、表示される炊き方は異なります。

2 炊き方を選ぶ

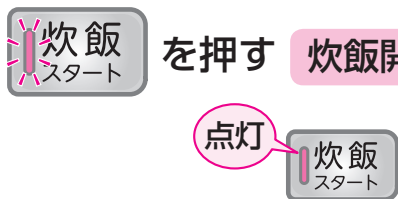
①押す
お米/コース 設定
②押して選ぶ

※もう一度お米／コース設定キーを押すと、選んだお米と炊き方が点灯して、炊飯コースの確認ができます。(この操作は省略できます)

① ♪ピッピッ 炊き方 に
② 選んだ炊き方が点滅する

お米 無洗米
炊き方 かまど名人 そくうま 早炊き ふっくら古米 炊込み 蒸気セーブ しゃっきり ふつう やわらか もちもち おこげ おかゆ eco モード

(〈かまど名人〉になると♪ピロロ)

● 〈炊込み・おこげ〉は「炊込み」と「おこげ」が同時に点滅します。

3 炊飯スタート を押す 炊飯開始

以下の炊飯コースの設定は記憶されるので、次回、同じ炊飯コースで炊く場合は、設定し直す必要がありません。
・〈白米〉〈無洗米〉の〈かまど名人〉〈そくうま〉〈ふっくら古米〉〈蒸気セーブ〉〈しゃっきり〉〈ふつう〉〈やわらか〉〈もちもち〉〈おこげ〉〈ecoモード〉

〈そくうま〉〈ふっくら古米〉は、そくうま ふっくら古米 で簡単に選べます

〈そくうま〉〈ふっくら古米〉って？ ➡ 16 ページ

1 そくうま を押す

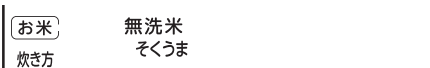
1 回押すと、〈そくうま〉が選択される

お米 白米
炊き方 そくうま

● 記憶されているお米が選択されます。

↓

もう 1 回押すと、お米が切り換わる

お米 無洗米
炊き方 そくうま

● そくうまキーを押すたびに、お米の〈白米〉と〈無洗米〉が切り換わります。
(◀(戻る)・▶(進む) キーを押して、切り換えることもできます)

ふっくら古米 を押す

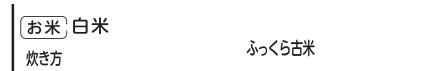
1 回押すと、〈ふっくら古米〉が選択される

お米 白米
炊き方 ふっくら古米

● 記憶されているお米が選択されます。

↓

もう 1 回押すと、お米が切り換わる

お米 無洗米
炊き方 ふっくら古米

● ふっくら古米キーを押すたびに、お米の〈白米〉と〈無洗米〉が切り換わります。
(◀(戻る)・▶(進む) キーを押して、切り換えることもできます)

2 炊飯スタート を押す 炊飯開始

● 炊飯ランプが点灯します。

そくうまキー、ふっくら古米キーで設定して炊いた場合は、炊飯コースが記憶されません。

●「普段〈かまど名人〉で炊いているけど、今回だけ早く炊きたい」というときなどに、そくうまキーを使うと便利です。

いろいろなご飯の炊きかた

（〈白米〉〈無洗米〉のご飯）お好みで炊き方を選んでください。

＊工場出荷時（お買い上げ時）の設定は、〈ecoモード〉です。（7ページ）

おいしさにこだわりたい

時間をかけて、お米のおいしさを引き出します
➡ 玄米でも選べます。

ふっくら古米

古米や硬質米も吸水を促進させて炊き上げます

急いでいるから、早く炊きたい

おかずを作る間に
炊き上がる
炊飯時間：約 28 分＊1

とにかく早く
炊きたいときに
炊飯時間：約 19 分＊2

- 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。（17 ページ）
- 炊飯時間は目安です。詳しくは 14 ページをご覧ください。

＊1：お米のコースは〈白米〉・1.0L タイプ 3 カップ炊飯時・1.8L タイプ 4 カップ炊飯時
＊2：お米のコースは〈白米〉・1.0L タイプ 1 カップ炊飯時・1.8L タイプ 1 カップ炊飯時

蒸気が気になるとき

蒸気の発生量を、抑えます

- 蒸気がまったく出ないわけではありません。蒸気の発生量や見えかたは、炊飯量や室温などの周囲環境などによって異なります。
- 蒸気の発生量を抑えているため、炊き上がりがくぼんだり、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。お好みによって、水の量を調整してください。

お好みの食感で選ぶとき

かため ⟷ やわらかめ

しゃっきり	ふつう	やわらか	もちもち	おこげ
しゃっきりと歯ごたえのあるご飯（新米におすすめ）	かたさと粘りのバランスがよいご飯	やわらかくほんのり甘いご飯（古米におすすめ）	粘りがあるもちもちご飯	香ばしいおこげ風ご飯

- 〈おこげ〉は、底のご飯がうっすらときつね色になります。おこげの色は米質･洗米･水加減で多少変わります。
- こげ色がうすいときは、1 カップあたり小さじ 1 の日本酒を加えると、こげ色が付きやすくなります。

具や調味料を入れるとき ➡ 27 ページ
「すしめし」の作りかた ➡ 29 ページ

炊き方のポイント

無洗米

● 水を入れたら底からかき混ぜて、お米と水をなじませます。水が白く濁るときは、1 ～ 2 回すすいでください。（うまく炊けない、きついこげ、ふきこぼれを防止）
● 水位目盛は「無洗米」に合わせて、炊飯コースのお米は〈無洗米〉を選んで炊飯してください。

そくうま・早炊き　白いご飯を炊くときに使用

● 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。気になるときは炊く前にお米を水に浸したり、炊き上がって保温になってからも、ふたを開けずにしばらくむらしてください。
● **次のようなものを〈そくうま〉〈早炊き〉で炊かない。**
炊込みご飯／玄米／おかゆ／おこわ／白米・無洗米以外のお米

炊込みご飯・おこわ ➡「五目ご飯」「グリーンピースご飯」「黒豆ご飯」「赤飯」「玄米の炊込みご飯」(27 ～ 29 ページ)「赤飯」を蒸して作る場合（33 ページ）

● 作りかたのポイントは、「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。（27 ページ）
● 炊込みご飯におこげをつけたいときは、炊き方を〈炊込み・おこげ〉に設定してください。
（おこげの色は米質・洗米・水加減・調味料などで変わります）
●「おこわ」はもち米だけではやわらかすぎるので、もち米 2 カップに対してうるち米 1 カップの割合で炊いてください。

おかゆ・玄米のおかゆ

❗ **必ず〈おかゆ〉で炊いてください。**（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）
● 塩などの味付けは炊き上がってからにします。（初めから入れるとうまく炊けないことがあります）
● 米質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります。
● ご飯からおかゆはできません。
🚫 **「七草がゆ」などは、初めから青菜を入れない。**（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・やけど・破損の原因）
ゆでた青菜を、炊き上がった後で加えます。

玄米のご飯

❗ **必ず〈玄米・ふつう／かまど名人〉で炊いてください。**
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）
●「玄米」は白米に比べて時間をかけて炊飯します。
お米を洗った後、すぐに炊飯できます。

発芽玄米のご飯

● 白米 2 カップに対し、発芽玄米 1 カップの割合をおすすめします。発芽玄米だけでも炊けます。

雑穀米のご飯（麦ご飯）

● 白米に混ぜる量は、市販の雑穀類の表示に従ってください。（表示がない場合は、白米に対して雑穀を 1 割くらいでお試しください）
● 水の量は炊くお米によって「白米」または「無洗米」の水位目盛に合わせ、お好みで加減してください。
● 蒸気口が汚れやすいので、炊飯後は必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜるときは 2 ～ 3 時間浸して、**雑穀類が沈んでから炊飯**してください。
（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因）
● 炊飯量は少なめにします。
3 カップまで（1.0L タイプ）／5 カップまで（1.8L タイプ）

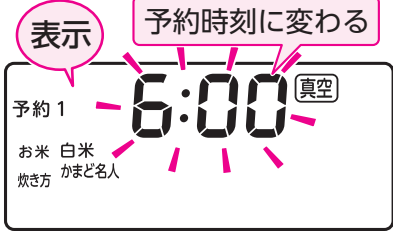
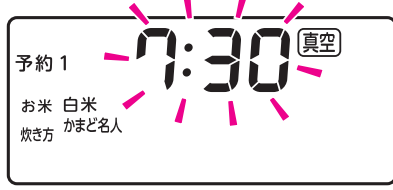
玄米と白米を混ぜて炊きたいときは

玄米を 2 時間浸して、〈白米・やわらか〉で炊いてください。
一度お試しいただいて、お好みで水の量を調整してください。

お好みのご飯に炊けないときは

やわらかいとき → 水を少なめにしたり、〈しゃっきり〉で炊く
かたいとき → 水を多めにしたり、〈やわらか〉で炊く
炊飯前にお米を水に浸してから炊く

❗ 水加減は、水位目盛に対して 2mm を目安に加減してください。

雑穀類を混ぜるときの炊飯コース

白米に混ぜる →〈雑穀米・ふつう〉
玄米に混ぜる →〈玄米・ふつう〉
発芽玄米に混ぜる →〈発芽玄米・ふつう〉
おかゆに混ぜる →〈白米・おかゆ〉
玄米のおかゆに混ぜる →〈玄米・おかゆ〉

予約炊飯のしかた

予約すると真空ポンプなどの音がします（35 ページ）

予約設定した時刻に炊き上がります。
炊き上がり時刻を 2 通り記憶することができるので、
「予約 1」は朝食用、「予約 2」は夕食用などとして使い分けると便利です。

準備

現在時刻が合っているか確認する

- 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりません。

洗米、水加減をし、内釜を本体に入れて、ふたを閉める

- 内釜を入れないと、予約できません。

操作

1 [予約 1 2] を押して、「予約 1」、「予約 2」を選ぶ

- 予約キーを押すたびに **「予約 1」** と **「予約 2」** の表示が変わります。

2 [◀ お米/コース 設定 ▶]（戻る）（進む）で炊き上がり時刻を設定する

時計は 24 時間表示
朝7時 ……7：00
夜7時 … 19：00

【朝 7:30 に炊き上がる例】

- **10 分単位**で設定できます。
- **戻る・進む**キーは、押したままでいると早送りになります。

※約 1 ～ 2 時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

予約時刻を記憶するので、次回同じ予約時刻で炊くときは、省略できます。

3 炊飯コースを確認する

「白米」「無洗米」「玄米」「おかゆ」「玄米のおかゆ」の予約ができます。

- 炊きたいものに合わせて、炊飯コースを設定する。

（14・15 ページ）

玄米・おかゆ・玄米のおかゆは必ずそれぞれに合った炊飯コースに設定してください。
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

4 [炊飯 スタート] を押す　予約完了　♪ピッ ♪ピー、ピピッ

- すぐに真空ポンプが作動し、数分間音がします。炊飯開始まで、3 時間ごとに真空ポンプが作動する音がします。
  真空サインが点灯し、予約途中で消灯します。
  ※〈**eco モード**〉のときは点灯しません。

➡ **予約時刻になると炊き上がる**

炊飯キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせ。（予約が完了していません）

- 炊飯が始まると、炊飯ランプが点灯します。（炊き上がるまで点灯のまま）
- 炊飯が始まると、炊き上がりまでの時間を表示します。（詳しくは 9 ページ）

予約を取り消すとき
操作を間違えたとき

[切 とりけし] **を押す**

「玄米」「おかゆ」「玄米のおかゆ」の予約を設定し直すときは、再度炊飯コースも選び直してください。

予約炊飯するときのお願い

■「×」は予約炊飯しない（ご飯の変質・腐敗・内釜腐食の原因）

白米	無洗米	玄米	おかゆ	玄米のおかゆ	炊込み	発芽玄米	雑穀類
○	○	○	○	○	×	×	×

■ 14 時間以上の予約はしない（夏場は 8 時間まで）

長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。

お知らせ

- ご飯がやわらかめに炊き上がるときは、お好みによって水を少なめにしてください。
- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈殿するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
- 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。
- **炊飯キーを押して予約炊飯をセットしたときと、炊飯開始まで 3 時間に 1 回、真空ポンプが作動して真空サインが点灯します。**
  真空サインは真空が解除されると消灯します。真空サインの点灯時間は、炊飯コース・水温・予約時間などによって異なります。
- 〈**ecoモード**〉のときは、予約炊飯をセットしても真空ポンプは作動せず、真空になりません。

※真空サインが点灯しているときに、フックボタンに触れたり、ふたを開けたりすると、真空サインが消灯します。(9 ページ)

予約中に **現在時刻を見たいとき**

予約中に [お米/コース 設定] **を押す**

押している間だけ、現在時刻を表示

同時に

炊き上がりまでの時間を、音の組み合わせでお知らせします
♪ピピッ：始めと終わりの合図
♪ピロロ：5 時間、 ♪ピッ：1 時間
(1 時間未満は 1 時間に繰り上げ)

予約中の、真空ポンプの音を消したい ➡ 34 ページ

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00)

1 **電源プラグを差し込み、** [お米/コース 設定] **を“1 秒以上”押す**

表示が点滅します。

2 [◀ お米/コース 設定 ▶] (戻る) (進む) **で時刻を合わせる**

押したままでいると早送りになり、10 分単位で変わります。

3 **を押すと完了**

表示の点滅が止まります。

- 炊飯・保温・予約・調理中は、時計合わせできません。
- 時刻合わせのときの操作音は次のようになります。
  0 時………………… ♪ピロロ
  12 時 …………… ♪ピロロ、ピロロ
  10 分ごとに …… ♪ピー（早送り時は鳴りません）
  1 時間ごとに…… ♪ピピッ

保温について

保温中は真空ポンプなどの音がします（35 ページ）

ご飯が炊き上がると自動で保温になります。

保温経過時間を 1 時間単位で表示

（〔保温ランプ〕点灯）

- おいしく保温するために、使用条件によって保温温度を自動でコントロールします。
- 保温をやめるときは、切キーを押す。（保温ランプが消灯し、現在時刻表示になります）
- 内釜を取り出すと、自動的に切になります。

真空保温

保温中に内釜の中の空気を抜いて密閉することによって、保温ご飯のおいしさを保ちます。

炊き上がってから数時間後*に真空サインが点灯し、**真空** になります。

ふたの開けかた ➡ 8 ページ

＊：通常 1 ～ 3 時間程度ですが、ご飯の量やほぐし具合によって異なります。
ご飯の量が多いときに、ほぐさなかった場合などは、真空サインが点灯するまで、5 時間程度かかることがあります。
ご飯の量が少ないときに、ほぐした場合などは、0 時間の表示中に点灯することがあります。

- 真空状態を保つため、一定時間ごとに真空ポンプが作動し、真空ポンプの動作音がします。
- 保温時間 41 時間以降は、真空になりません。
- 〈**eco モード**〉で炊飯したときは、真空になりません。

次の場合は真空サインが点灯しません

- 〈**eco モード**〉で炊飯したとき
- 炊き上がってから約 1 ～ 3 時間*。
- 保温中にふたを開閉した後、30 分間。
- 保温時間、41 時間以降。

（保温中、フックボタンに触れてしまって真空サインが消灯した場合は、30 分後に点灯します）

※次のような場合、保温しているご飯は黄変しやすくなります。
炊くときの水が少ない。洗米が不十分。少量の保温。ふたの開閉回数が多い。

保温するときのお願い

■ 保温時間を守ってください（40 時間まで）

「×」のコースも保温になりますが、保温をしないでください。（ご飯の変質・腐敗・内釜腐食の原因）

eco モード	白米・無洗米	玄米・発芽玄米・雑穀米	おかゆ	炊込み
○（12 時間まで）	○（40 時間まで）	○（12 時間まで）	×	×

■ 内釜の中にしゃもじを入れない（においの原因）

■ 冷えたご飯を保温しない（においの原因）

■ ご飯を入れたまま、保温を切らない（においの原因）

※内釜周囲のご飯がべちゃつく場合やにおいがする場合は、36・37 ページを確認したうえ、34 ページに従って保温設定の変更をしてください。

保温中に表示が点滅したら ▶ **保温をやめる**

切キーを押してご飯を取り出す。

41 時間以降点滅（真空にはなりません）
〈**eco モード**〉は 13 時間以降点滅

切状態から保温にしたいとき

操作

保温 再加熱 を押すと、保温開始

●保温ランプが点灯します。

保温中に 現在時刻を見たいとき

保温中に お米/コース 設定 を押す

押している間だけ、現在時刻を表示

保温中のご飯を〈再加熱〉して温かくしたいとき

操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

保温 再加熱 を押して、再加熱を開始（9 分間）

➡ ブザーが鳴ったら終了（保温に戻る）

● 再加熱中は、保温ランプが点滅し、完了までの残時間を表示。

《再加熱を途中でやめるとき》

保温キーを押すと、保温に戻る

● 次のような再加熱はしない。
・再加熱を繰り返す（乾燥、黄ばみの原因）
・冷えたご飯の再加熱（においの原因）

● ご飯の量が多すぎると十分に温まりません。（内釜の半分以下を目安に）

炊き上がってからふたを開けずに約 30 分たつと

内釜内の余分な水蒸気を排出するために真空ポンプが少しの間作動し、すぐに真空状態を解除します。

● 〈ecoモード〉のときは、真空ポンプは作動しません。

● 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。

● 「保温が長くなりそうなとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、ラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。

保温中、真空ポンプの音が気になる場合

以下に従って設定変更すると、保温中の真空ポンプの動作を変更できます。

電源プラグを差し込み、切状態で操作を始めます。

1 そくうま を 2 秒以上押す

1-1 工場出荷時の設定

2 お米/コース 設定（進む）を押して、設定を変える

1-2 真空ポンプの動作間隔が長くなります

1-3 真空ポンプが動きません

※ お米/コース 設定（戻る）を押すと、設定が順番に戻ります。

3 切 とりけし を押すと完了

時計表示に戻ります。

保温中の真空ポンプ動作

1-1	工場出荷時の設定
1-2	工場出荷時の設定よりも、真空ポンプの動作間隔が長くなります。 ● 保温は 32 時間までにしてください。（玄米・発芽玄米・雑穀米の保温は 9 時間まで）
1-3	保温中、真空ポンプが動きません。（保温中、真空になりません） ● 保温は 24 時間までにしてください。（白米・無洗米以外は保温はしないでください）

「1-1」「1-2」の場合、保温中に 真空 が表示

「1-3」の場合、保温中に 真空 の表示なし（真空サインも点灯しません）

お手入れ

お願い 汚れたまま使うと、においなどの原因になるので、常に清潔にしてください。

⚠警告

内ぶたの各部、クランプ受け部・クランプ部の異物は取り除く

炊飯中にふたが開いたり、蒸気もれなどによるやけどの原因

⚠注意

お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

やけどの原因

次のものは使わない（変形・腐食・変色・ひび・傷の原因）

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷が付きやすいもの

※蒸気口のキャップはアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

取りはずして洗うもの （着脱のしかた…10 ページ）

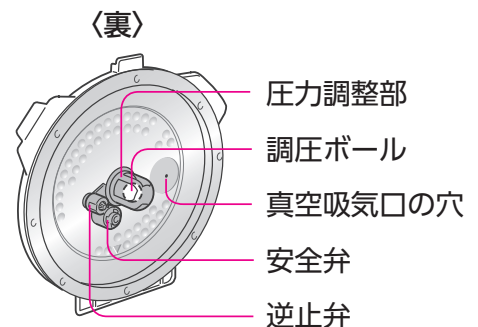
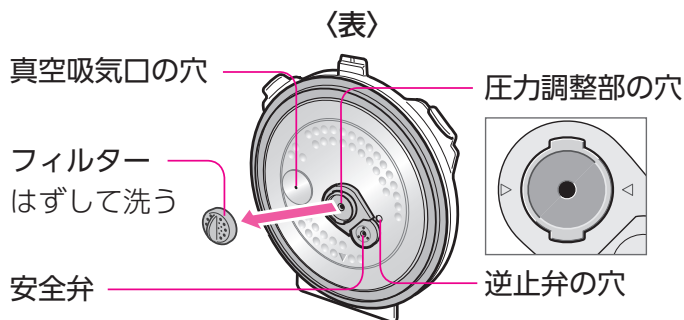
スポンジと台所用中性洗剤で 洗う

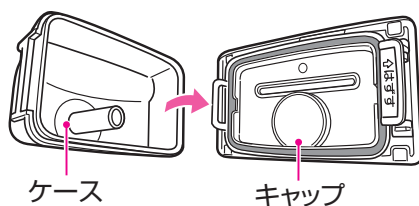
- 冷めてからすぐに洗う。（においの原因）
- 洗った後は、清潔な布巾でから拭きして乾燥させる。

■ 内ぶた・フィルター 使うたびに

- ぬるま湯に浸してから洗うと、汚れが落ちやすくなります。

調味料を入れて炊飯した後、内ぶたを洗わないと**サビの原因**になります。

下図の各部に付いている異物は、竹串やようじで取り除く

■ 蒸気口 使うたびに

蒸気口の中を洗って、水分を拭き取る

- 蒸気口の中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
- 蒸気口の中には蒸気が冷えて水がたまります。水がたまったままになっていると、ふたを開けたときに水がたれることがあります。

（❗使用直後は蒸気口の中の水が熱いので、本体が冷めてからお手入れをしてください）

■ 内釜・しゃもじ・蒸し台 使うたびに

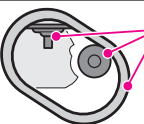
■ しゃもじ立て・計量カップ 汚れたら

※密封パックのお手入れのしかたは 26 ページをご覧ください。

煮沸クリーニング（1 週間に 1 回程度）においが気になる場合にもお使いください

1 内釜に水を入れ、ふたを閉める（「白米」の水位目盛 1.5 まで）

2 炊飯コースを〈白米〉〈ふつう〉に合わせ、炊飯キーを押す
保温になるまで約 60 分かかります。（表示時間よりも長くかかります）

3 保温になったら切キーを押し、本体が冷めたら内ぶた・蒸気口・内釜などの各部をお手入れし、乾燥させる

- 水以外（洗剤など）は絶対に入れない。
- 連続して煮沸クリーニングしない。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

本体・密封米パックアタッチメントの『異物』『水滴』『汚れ』

かたくしぼった清潔な布巾で **拭く**

本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない

パッキン類の汚れもよく拭き取る
（異物の付着はにおいや真空にならない原因）
パッキン類ははずせません。
無理に引っ張らないでください。

真空排気口
水滴が出てきて、枠の上にたまっているときは拭き取る。

内釜回り止めゴム（4 カ所）
はずせません。

本体外面
かたくしぼった布巾で拭く。

吸気口・排気口（底面）
定期的に綿棒などでほこりを取る。

■ 放熱板・蒸気通路・真空吸気口
蒸気通路の水分は毎回拭き取ってください。（においの原因）

■ ふたの内側・枠
異物が付いたままふたを閉めると炊飯中にふたが開いて、やけど・けがの原因になります。

枠につゆがたまったり、調味料が付いたら拭き取る。（調味料の付着はサビの原因）

■ 庫内

■ 温度センサー

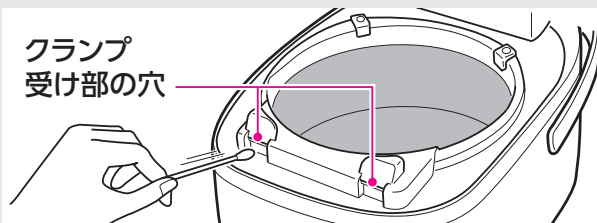
■ ふた温度センサー
汚れたまま使うと熱の伝わりが悪くなり、うまくご飯が炊けません。

温度センサーに汚れがこびりついたとき
細かいサンドペーパー（600 番程度）で軽くみがき、かたくしぼった布巾で拭き取る。

■ クランプ受け部・クランプ部
異物が付いたままふたを閉めると炊飯中にふたが開いて、やけど・けがの原因になります。

■ 密封米パックアタッチメント
かたくしぼった布巾で拭く。（25 ページ）

クランプ受け部の穴に、ご飯粒などが入ったら、綿棒などで取り出す

- ふたを閉めたときにご飯粒が入っていると、固まってふたが開かなくなることがあります。

お米の密封パックのしかた 密封米パック

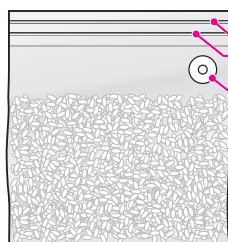
付属の密封米パックアタッチメントと密封パックを使って、お米を密封パックできます。お米は密封パックして冷暗所で保管することにより上手に保存できます。

お米専用です！
※お米以外で使用すると、製品本体の故障の原因になり、有料修理となります。
密封パックは消耗品です。

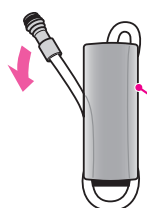
始めに 電源プラグをコンセントに差し込む

準備

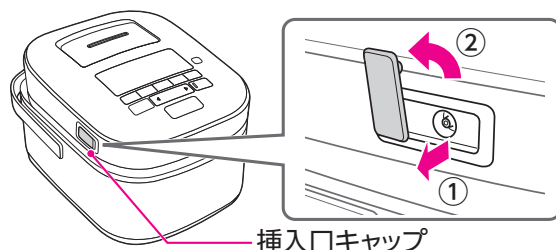
1 お米を密封パックに入れ、空気を抜くようにして、ダブルチャックをしっかりと閉じる

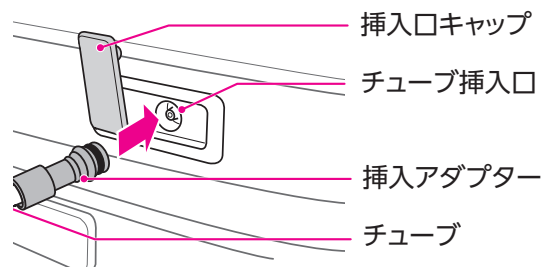
●逆止バルブの周囲にお米がないようにしてください。

（密封パックに入るお米の量は、約2.5kg(約16カップ分)までです）

●ダブルチャックを閉じたとき、密封パックに空気が多く入っていると、1回の吸引でしっかりと空気が抜けないことがあります。

2 密封米パックアタッチメントの溝（両脇）からチューブを引っ張り出す

セット

3 密封米パックアタッチメントを本体に接続する

(1) 本体の挿入口キャップをはずして（①）、上方向に向きを変える（②）

●挿入口キャップはゴム製で全部はずれません。強く引っ張らないでください。

(2) チューブに付いている挿入アダプターを本体のチューブ挿入口に差し込む

●挿入アダプターをなくしてしまった場合は、チューブを直接チューブ挿入口に差し込んで使うこともできます。

密封米パック機能についてのお願い（お守りいただきたいこと）

●**密封米パック機能はお米（白米・無洗米・玄米）専用です。**（炊いたご飯を密封パックしないでください）
アマランサスなどの雑穀類やお米以外の食品、煮汁など水分を含むもの、衣類などを密封パックしないでください。製品本体の故障の原因になります。

●**付属の密封パック以外は使わないでください。**付属品（指定）以外の袋を使うと空気を吸引できなかったり、異物が本体に吸い込まれて故障の原因になったりします。

●お米を密封パックしても品質が変化しないわけではありませんので、冷暗所に保管して、早めに使い切るようにしてください。

●お米を密封パックしても滅菌作用はありません。いつまでも大丈夫と過信しないでください。

●密封パックを電子レンジで使ったり、食器洗い乾燥機、食器乾燥器で洗浄・乾燥したりしないでください。

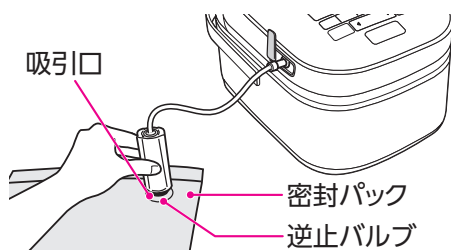
●密封米パック機能はお米専用のため、炊飯ごとの使用を想定しています。過度に使うと故障の原因になります。

こんなときにはお米の密封パックができません。
(密封米パックキーを押したときに、♪ピッピッピッピッと鳴った場合は、密封米パック機能は使えません)

●炊飯・調理中は使えません。
●予約中は炊飯が始まる５分前から使えなくなります。
●予約中・保温中の、真空ポンプが動く５分前から真空ポンプが動いている間*と、真空ポンプが止まった後１分間は使えません。
＊真空ポンプが動く「ブーン」音がしています。

操作（空気を抜く）

4 空気を吸引して密封パックする

(1) 密封米パックアタッチメントを逆止バルブに垂直に当て、吸引口をしっかりと押し当てる

● 吸引口で逆止バルブをふさぐようにしないと、空気がうまく抜けません。

(2) 密封米パック を押す

30 秒間吸引して、自動で止まります。

● 吸引中、表示部は 30 から１秒刻みでカウントダウンし、真空サインは点滅します。
（吸引中は真空ポンプの音がします（35 ページ））

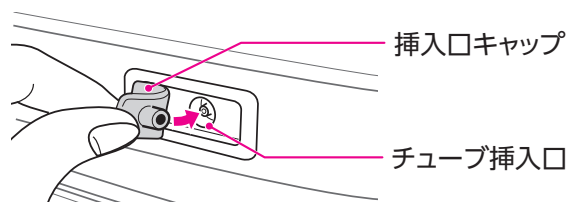
※途中で止めたいときは、もう一度密封米パックキーを押してください。
（予約・保温状態のときに、切キーを押すと、予約や保温が取り消されます。）

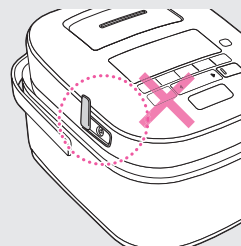
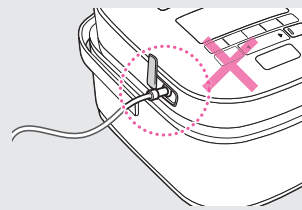
吸引が終わったら

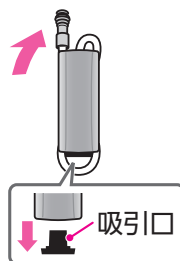
密封パックがかたくなって、空気の抜けた状態になっていれば密封パック完了です。
(空気の抜けが足りないときは、もう一度吸引してください)

●**空気もれのないことを確認して、冷暗所に保管する。**

使い終わったら

5 密封米パックアタッチメントを本体からはずし、挿入口キャップをチューブ挿入口に確実に差し込む

お願い

挿入口キャップをはずしたままにしない

密封米パックアタッチメントを、接続したままにしない

● 使用後、挿入口キャップをチューブ挿入口に差し込まないと、炊飯・保温・予約中に真空ポンプが動いても、**内釜の中が真空になりません。**

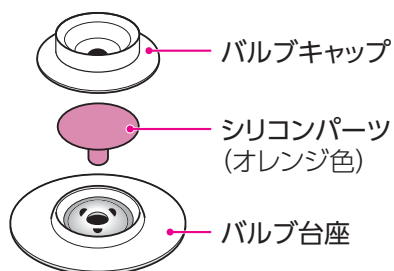
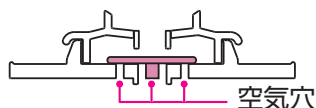
6 チューブを密封米パックアタッチメントの溝（両脇）に押し込んで、収納する

● 密封米パックアタッチメントには磁石が付いているので、本体に付けておくことができます。
● 汚れが気になったら、吸引口をはずしてお手入れできます。

➡ 密封パックの原理 26ページ
➡ 密封パックのお手入れのしかた 26ページ
密封パックは繰り返し使えます。汚れたらお手入れをしてください。
➡ 密封米パックアタッチメントのお手入れのしかた 23ページ
➡ 密封パックを購入したいとき 41ページ
必ず指定の密封パックを購入してください。(指定以外の袋（密封パック）を使うと故障の原因になります)

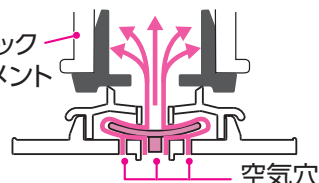
(つづく)

お米の密封パックのしかた（つづき）

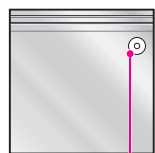
密封パックの原理

密封パックの逆止バルブ

断面図（イメージ）

バルブ台座とシリコンパーツが密着して、空気穴をふさいでいる状態です。

密封米パック
アタッチメント
(吸引口)

空気穴

吸引すると、シリコンパーツが持ち上げられることで、空気穴が解放され、密封パックの空気を抜きます。

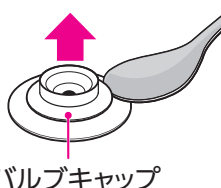
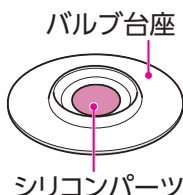
密封パックのお手入れのしかた

密封パックは繰り返し使えます。汚れたら以下に従ってお手入れをしてください。

逆止バルブ

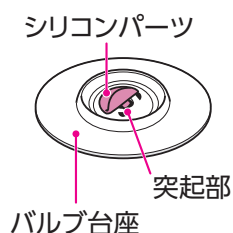
スポンジと台所用中性洗剤で洗う ▶ 清潔な布巾で水分を拭き取る ▶ 日陰で自然乾燥させる

● 密封パックの汚れがひどい場合は、以上のお手入れをした後、アルコールで拭いてから使うことをおすすめします。

逆止バルブが汚れたら

1 **バルブキャップの下の溝にスプーンなどを差し込み、てこの要領でバルブキャップをはずす**

2 **シリコンパーツ（オレンジ色）を取りはずし、シリコンパーツ・バルブ台座・バルブキャップを台所用中性洗剤で洗い、自然乾燥させる**

※布巾などで拭かないでください。シリコンパーツに繊維が付くと空気もれの原因になります。(シリコンパーツは小さいのでなくさないように注意してください)

3 **自然乾燥させた後、シリコンパーツの突起部を下にしてバルブ台座中央の穴に差し込む**

※シリコンパーツの取り付け状態は下図をご覧ください。

4 **バルブキャップをかぶせて「カチッ」と音がするまで押し込む**

スプーンの背を使うと押し込みやすくなります。

シリコンパーツの取り付け状態

○ **シリコンパーツがまっすぐにはまっている**

✕ **シリコンパーツがまっすぐにはまっていない**

✕ **シリコンパーツとバルブ台座の間に異物がある**

●シリコンパーツがまっすぐにはまっていなかったり、バルブ台座との間に異物があったりすると、すき間ができて密封することができません。異物がある場合は、上記「逆止バルブが汚れたら」に従って、シリコンパーツ・バルブ台座を洗ってください。

お料理メニュー

● お米の計量は付属の計量カップで。(1 カップ＝約 180ml ／約 1 合)
● 大さじ 1 ＝ 15ml、小さじ 1 ＝ 5ml です。

五目ご飯

炊込みご飯
4 カップまで（1.0L タイプ）
6 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

米………………… 3 カップ
にんじん……………… 60g
ゆでたけのこ………… 60g
干ししいたけ………… 2 枚
鶏むね肉……………… 60g
油揚げ……… 20g（約1/2枚）
A
酒 ……………… 大さじ 1
塩 ……………… 小さじ 1
しょうゆ ……… 大さじ 1
即席だしの素
………… 小さじ 1/2
しいたけのもどし汁

1 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に 30 分浸す。**

2 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこは薄切りに、鶏肉は細かく切る。

3 **浸した米をザルに上げ、**内釜に米を入れる。**A** を加え、**「白米」**の**水位目盛 3** までしいたけのもどし汁と水を入れて**よく混ぜ合わせる。**

4 **米の上に切った具をリング状にのせ、**ふたを閉める。

5 炊飯コースを**〈白米〉〈炊込み〉**に合わせ、**炊飯**キーを押す。

6 保温になったら全体をふんわりほぐす。

具や調味料を入れるとき　炊込みご飯のポイント

● **最大炊飯量を守る。**(14 ページ)
● **洗米後、お米を水に 30 分程度浸す。**
おこわは 1 時間程度、玄米は 2 時間程度。
(調味料を入れると、お米が水を吸いにくくなります)
● **浸水後、お米をザルに上げて水気を切る。**ザル上げ後、放置しない。(デンプン質が沈殿すると、こげやすくなります)
● **調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜる。**
● **すぐに炊飯する。**
(時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません)
● **具は …小さめに切り、お米に混ぜない。**
リング状にのせる。
…米 1 カップ当たり 70g まで。(乾燥豆は 30g まで)
※白米・無洗米：〈炊込み〉で炊く
玄米・発芽玄米・雑穀米・おかゆ：それぞれの炊飯コースで炊く

🛇 **〈そくうま〉〈早炊き〉で炊かない。**

🛇 **青菜は初めから入れない。**
ゆでた青菜を、炊き上がった後で加えます。
(蒸気出口に具が詰まり、やけどの原因)

● 保温・予約炊飯はしない。
(ご飯の変色・腐敗・内釜腐食の原因)
● 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

お料理メニュー

グリーンピースご飯

炊込みご飯
4 カップまで（1.0L タイプ）
6 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

米…………………… 3 カップ
グリーンピース（正味）
…………… 150g
塩 …………… 大さじ 1/2
A 酒…………… 大さじ 1
A 塩…………… 小さじ 1

1 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に 30 分浸す。**

2 グリーンピースは洗って水気を切り、塩をまぶしておく。

3 **浸した米をザルに上げ**、内釜に米を入れる。**A** を加え、**「白米」の水位目盛 3** まで水を入れて**よく混ぜ合わせる。**

4 **米の上に 2 をリング状にのせ、**ふたを閉める。

5 炊飯コースを**〈白米〉〈炊込み〉**に合わせ、**炊飯**キーを押す。

6 保温になったら全体をふんわりほぐす。

黒豆ご飯

炊込みご飯
4 カップまで（1.0L タイプ）
6 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

米…………………… 3 カップ
黒豆…………………… 60g

1 黒豆はさっと洗い、フライパンで 5 ～ 10 分こがさないようにいっておく。

2 米は水が澄むまで手早く洗い、**「白米」の水位目盛 3** まで水を入れる。

3 **米の上にいった黒豆をリング状にのせ**、ふたを閉める。

4 炊飯コースを**〈白米〉〈炊込み〉**に合わせ、**炊飯**キーを押す。

5 保温になったら全体をふんわりほぐす。

赤飯（炊きおこわ）

炊きおこわ
4 カップまで（1.0L タイプ）
6 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

もち米…………… 2カップ
米(うるち米)…… 1カップ
ささげ(またはあずき)
………… 50g

※もち米だけではやわらかすぎるので、もち米 2 カップに対し、うるち米 1 カップの割合で炊いてください。
もち米だけではうまくできません。

1 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に 1 時間浸す。**

2 ささげはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら湯を捨てる。新しい水 600ml を入れ、沸とうしたら弱火にして、8 ～ 9 割程度火が通るまで煮る。指で押してつぶれるくらいのかたさになったら、ささげと煮汁に分けて冷ます。

3 **浸した米をザルに上げ**、内釜に米を入れる。冷ましたささげの煮汁を加え、**「おこわ」の水位目盛 3** まで水を入れて**よく混ぜ合わせる。**

4 **米の上に煮たささげをリング状にのせ**、ふたを閉める。

5 炊飯コースを**〈白米〉〈炊込み〉**に合わせ、**炊飯**キーを押す。

6 保温になったら全体をふんわりほぐす。

玄米の炊込みご飯

玄米の炊込みご飯
3 カップまで（1.0L タイプ）
6 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

玄米………………… 3 カップ
れんこん………………… 50g
ごぼう…………………… 30g
ゆでたけのこ………… 50g
A
- 酒…………… 大さじ 1
- 塩………… 小さじ 2/3
- しょうゆ…… 大さじ 1
- みりん……… 大さじ 1

1 玄米はさっと洗い、ゴミやもみがらを取り除き、**たっぷりの水に 2 時間浸す**。

2 れんこんは皮をむいていちょう切り、ごぼうはささがきにし、共に水につけてあくを抜く。

3 ゆでたけのこはうす切りにする。

4 **浸した玄米をザルに上げ**、内釜に玄米を入れる。**A** を加え、**「玄米」**の**水位目盛 3** まで水を入れて**よく混ぜ合わせる**。

5 **米の上に 2 と 3 をリング状にのせ**、ふたを閉める。

6 炊飯コースを**〈玄米〉〈ふつう〉**に合わせ、**炊飯**キーを押す。

7 保温になったら全体をふんわりほぐす。

すしめし

すしめし
5.5 カップまで（1.0L タイプ）
10 カップまで（1.8L タイプ）

材料（4 人分）

米……………………… 3 カップ
合わせ酢（混ぜておく）
- 酢…………… 大さじ 6
- 砂糖…… 大さじ 2 1/2
- 塩……… 小さじ 1 1/2

1 米は水が澄むまで手早く洗い、**「白米すし」**の**水位目盛 3** まで水を入れ、ふたを閉める。

2 炊飯コースを**〈白米〉〈ふつう〉**に合わせ、**炊飯**キーを押す。

3 酢水を含ませた布巾ですしおけを拭き、炊き上がったご飯をすしおけに移す。

4 合わせ酢をご飯にまんべんなくかけ、ご飯を切るように混ぜる。うちわであおいでご飯につやを出す。

※内釜で合わせ酢を混ぜないでください。

Cooking Memo

- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すしおけを使うと、余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。
- 水の代わりに冷ました昆布だしで炊くと、うまみが増します。

調理のしかた

⚠警告

31 ～ 33 ページに記載していない材料を使ったり、料理を作ったりしないでください

蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けが・故障の原因になります。
また、内釜が腐食したり、においがつくことがあります。

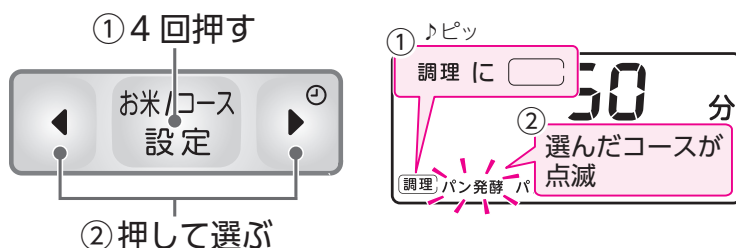
お知らせ

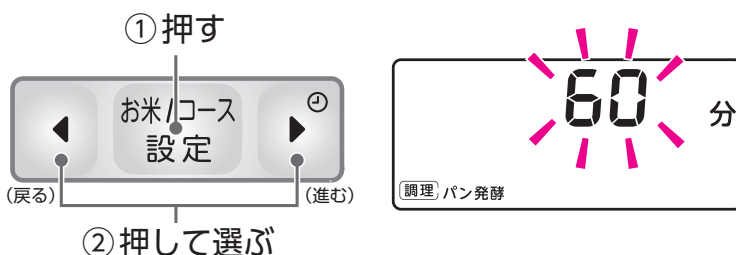
- 予約はできません。
- 31 ～ 33 ページの調理時間は目安です。材料や室温などによってでき上がりは変わります。
- 調理用具はプラスチックや木製のものをお使いください。（内釜の傷防止）

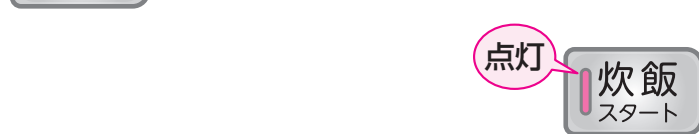
基本的な操作のしかた

各メニューの詳しい作りかた ➡ 31 ～ 33 ページ

操作

1 調理コースを選ぶ

一定の温度を保つ調理コースです
〈パン発酵〉……… 約35℃
〈パン・ケーキ〉… 約115℃
〈温泉卵〉………… 約70℃
〈蒸し〉………… 約100℃

2 調理時間を設定する

- 60 分まで 1 分単位で設定できます。
- 進む・戻るキーは、押したままでいると早送りになり、10 分単位で変わります。

3 炊飯スタート を押す 調理開始

- **実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間より長くなります。**

調理温度になると表示部の時間が減り始めます。（1 分刻みで表示）

でき上がり

ブザーが鳴ったら、でき上がり 自動で切

- 内釜は熱いので、乾いた鍋つかみなどを使って内釜を取り出してください。
- 食品を入れたままにしないでください。
- においがつきやすくなりますので、お手入れしてください。（22・23 ページ）

蒸しものをするときの準備

①「白米」の水位目盛 2 まで水を入れる。
② 付属の蒸し台を置く。

- 蒸すものを蒸し台に置いて、ふたが閉まることを確認する。

❗ 内釜に入れたものが内ぶた中央部の蒸気出口をふさがないようにする。

⊘ 浮き上がりやすいラップ・アルミ箔・クッキングシートなどを入れない。

シンプル丸パン

最大量
強力粉 200g まで
(1.0L/1.8L タイプ)

材料

A	強力粉	200 g
	ドライイースト	小さじ 1 1/3 (4g)
	砂糖	小さじ 2
	塩	小さじ 2/3
	牛乳	130ml
	バター（食塩不使用）	20g

1 Aをふるってボウルに入れる。

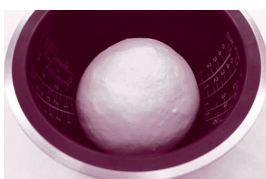
2 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。(50℃以上ではイーストが働きません)

3 1 に 2 を加えて菜箸でさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。(約 10 分)

4 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）を薄く塗った内釜に入れ、ふたを閉める。
※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5 **《一次発酵》**
調理コースと調理時間を設定し（30 ページ)、**炊飯**キーを押す。

調理コース	設定時間
パン発酵	45 分～ 50 分

6 **《発酵状態の確認》**
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約 2 倍にふくらみ、生地の中央に指をさして、穴が戻らなければ一次発酵完了。
穴が戻る場合は発酵不足なので､発酵時間を追加する。

7 **《ガス抜き》**
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。

8 **《成形》**
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

9 **《二次発酵》**
調理コースと調理時間を設定し（30 ページ)、**炊飯**キーを押す。

調理コース	設定時間
パン発酵	30 分～ 40 分

10 ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふり、ふたを閉める。

11 **《焼成》**
調理コースと調理時間を設定し（30 ページ)、**炊飯**キーを押す。

調理コース	設定時間
パン・ケーキ	35 分～ 40 分

12 ブザーが鳴ったら、鍋つかみなどを使ってパンを取り出す。しゃもじを使い片手を添えると、取り出しやすくなります。

※上面にも焼き色を付けたいときは、パンを裏返し、さらに 10 分焼いてください。
※人肌程度まで冷ましてから切ると、パンの断面がつぶれにくくなります。

Cooking Memo

- こね不足や発酵時間が短かかったり、材料が古いとふくらみが悪くなります。
- 《発酵状態の確認》で、生地がしぼんだ場合は発酵過剰です。次回は発酵時間を短めにしてください。
- 焼き上がった後、パンを取り出さないと上面のべたつきの原因になります。
- 上からの加熱がないため、白くてしっとりしたパンになります。

ドーム スポンジケーキ

最大量
薄力粉 120g まで
(1.0L/1.8L タイプ)

材料

薄力粉…………………………… 120g
ベーキングパウダー ………小さじ 1/2
卵…………………………………4 個
グラニュー糖………………… 100g
バニラエッセンス…………… 少々
溶かしバター……………………30g
牛乳…………………………… 30ml
あんずジャム（裏ごしする）
……………… 大さじ 4（80g）
アイシング
A ［粉砂糖 ………………………50g
　　レモン汁 ………… 小さじ 1 1/2

1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター（分量外）を薄く塗る。

2 乾いたボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。
※内釜では泡立てない。

3 泡立て器を持ち上げると筋がかけるくらい白っぽくもったりした状態になるまで泡立てて、バニラエッセンスを 1 ～ 2 滴加える。

4 **3** に **1** の薄力粉とベーキングパウダーを 2 ～ 3 回に分けて振り入れる。気泡をつぶさないように、木べらで切るように粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

5 溶かしバターと牛乳を **4** へ散らすように全体に振り入れ、気泡をつぶさないように手早く混ぜる。

6 内釜に **5** を流し入れ、1 ～ 2 回たたいて大きな気泡を抜き、内釜を本体に入れてふたを閉める。

7 調理コースと調理時間を設定し（30 ページ）、**炊飯**キーを押す。

調理コース	設定時間
パン・ケーキ	40 分

8 ブザーが鳴ったら、焼き上がり状態を確認する。竹串を刺して生地が付いてこなければ焼き上がり。生地が付いてきたときは、焼き時間を追加する。

9 鍋つかみなどを使って内釜を取り出す。皿をかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10 ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

Cooking Memo

- 泡立てに使うボウルや泡立て器の、油分・水分をしっかりと拭き取っておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- でき上がりは上面に焼き色が付きません。上面を底にしてデコレーションします。
- アイシングがかたすぎたり、やわらかすぎるときは、レモン汁や粉砂糖の量を調整してください。
- アイシングの代わりに生クリームやフルーツなどを飾ってアレンジできます。

温泉卵

最大量
6 個まで（1.0L タイプ）
8 個まで（1.8L タイプ）

材料

卵……………………………4 個
水…………　卵がかぶる程度

うまだしの作りかた

鍋にだし汁 100ml、みりん小さじ 2、しょうゆ小さじ 1、塩少々を合わせ、沸とうしたら削りがつお少々を加えてひと煮立ちさせる。
火を止め、5 分ほどおいてこす。

1. 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。
2. 調理コースと調理時間を設定し（30 ページ）、**炊飯**キーを押す。

調理コース	設定時間
温泉卵	20 分

3. ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れる。

Cooking Memo

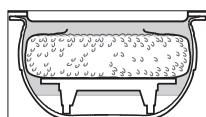
- 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。
- お湯に入れたままにするとかたくなります。
- すぐに殻を割らないときは水につけて冷ますことをおすすめします。

赤飯（蒸しおこわ）

最大量
2 カップまで（1.0L タイプ）
5 カップまで（1.8L タイプ）

材料

もち米……………… 2カップ
ささげ（またはあずき）
　　　　………………30g
打ち水………………… 80ml
　（米 1カップあたり 40ml）

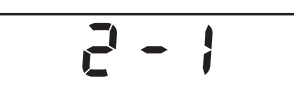
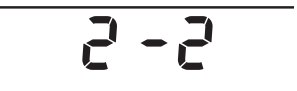
1. ささげを下ゆでして（28 ページ「赤飯」の **2** 参照）、ささげと煮汁に分けて冷ます。
2. 米は水が澄むまで手早く洗い、ささげの煮汁を加えた水に 2 時間浸した後、ザルに上げて水気を切る。浸した水はとっておき、打ち水として使う。
3. 内釜に**「白米」**の**水位目盛 2** まで蒸し水を入れ、**付属の蒸し台**を置いて蒸し布を敷く。

4. 蒸し布の上に、**2** の米と **1** のささげを混ぜて平らになるように入れ、所々にくぼみをつけ、中央はフィルターがあたらないように大きくくぼませ、ふたを閉める。
※蒸し布はふたにはさまない。
⃠ 蒸し布で内ぶた中央部の蒸気出口をふさがない
5. 調理コースと調理時間を設定し（30 ページ）、**炊飯**キーを押す。

調理コース	設定時間
蒸し	30 分

6. ブザーが鳴ったら、全体に打ち水（半量）をふり入れて混ぜて、ふたを閉める。
7. 調理コースと調理時間を設定し（30 ページ）、**炊飯**キーを押す。

調理コース	設定時間
蒸し	10 分

8. ブザーが鳴ったら、もう一度打ち水をして蒸す。
（もう一度 **6**・**7** を繰り返す）
9. ブザーが鳴ったら、別の容器に移して軽く混ぜる。

※でき上がりがかたい場合は、打ち水をして混ぜて 10 分程度蒸すを繰り返してください。

設定変更のしかた

保温中の真空ポンプの音が
気になるときは（21 ページ）

予約中の、真空ポンプの音を消したい

以下に従って設定変更すると、予約中に真空ポンプが動きません。（真空になりません）

電源プラグを差し込み、切状態で操作を始めます。

1 そくうま を 2 秒以上押す

1 - 1

2 そくうま を 1 回押して「2−○」にする

2 - 1　工場出荷時の設定

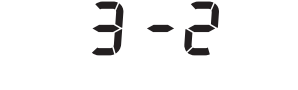
3 お米/コース 設定 ▶（進む）を押して、設定を変える

2 - 2　予約中に真空ポンプが動きません

※ ◀（戻る）お米/コース 設定 を押すと、工場出荷時の設定に戻ります。

4 切 とりけし を押すと完了

時計表示に戻ります。

予約 1　7:30 真空
お米 白米
炊き方 かまど名人

「2-1」の場合、予約中に 真空 が表示

「2-2」の場合、予約中に 真空 の表示なし
（真空サインも、点灯しません）

保温設定の変更

保温中、内釜周囲のご飯がべちゃつく場合やにおいがする場合は 36・37 ページを確認したうえ、以下に従って保温設定を変更してください。

電源プラグを差し込み、切状態で操作を始めます。

1 そくうま を 2 秒以上押す

1 - 1

2 そくうま を 2 回押して「3−○」にする

3 - 1　工場出荷時の設定

3 お米/コース 設定 ▶（進む）を押して、設定を変える

3 - 2　変更後の設定

※ ◀（戻る）お米/コース 設定 を押すと、工場出荷時の設定に戻ります。

4 切 とりけし を押すと完了

時計表示に戻ります。

上記に従って、保温設定を変更しても改善しない場合は、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください（43 ページ）

うまくできない・こんなときは

修理を依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝生活家電ご相談センターにお問い合わせください。(43 ページ)

使用中の音について (使用中は音がします)

「カチャ」音 ……圧力を調整するための音です。
「ジー」音 ……IH の通電音です。(保温中も、ときどき「ジー」音がします)
「ブーン」音 ……内部の熱を外へ逃がすためのファンが回る音です。
「シュー」音 ……蒸気口から蒸気が出る音です。

「真空」に関する音

炊飯開始時、予約開始時、予約中、保温中の「カチャ」「ブーン」「プシュー」音は、真空ポンプなど、真空動作にともなう音です。(予約中は 3 時間に 1 回、真空ポンプの音がします)

- 真空サイン点灯中にフックボタンを押すと、真空を解除するため「カチャ」音がします。
- 密封米パックキーを押すと真空ポンプの「ブーン」音がします。
- 密封パックの空気を吸引しているときに、「キュ」や「キューン」など空気の抜ける音がすることがありますが、異常ではありません。
- 真空ポンプに吸い込まれた水蒸気が水となって排出されるときに、「ブブブ」や「グチュグチュ」などの音がしますが、異常ではありません。

真空ポンプ動作の設定変更ができます。
- 保温中の、真空ポンプの音が気になるとき ➡ 21 ページ
- 予約中の、真空ポンプの音が気になるとき ➡ 34 ページ

よくある質問 Q&A

Q. ブザー音の音量を変えたり、消したりすることはできますか ?

A. ブザー音の音量を変えたり、消したりすることはできません。

Q. 炊飯時におかゆを作るための容器を入れてもいいですか ?

A. 内釜に傷が付いたり、ご飯がうまく炊けない原因になりますので、別の容器は入れないでください。

Q. 電源プラグを抜くと何も表示しないのですが、故障ですか ?
Q. 0:00 が点滅していますが、故障ですか ?

A. 電源プラグをコンセントに差し込むと 0:00 が点滅する場合は、リチウム電池が消耗しています。41 ページの「リチウム電池が消耗したら」をご覧ください。

Q. 内釜やフィルターはどこで買えますか ?

A. 「部品の購入について」(41 ページ) をご覧ください。

(つづく)

うまくできない・こんなときは（つづき）

	こんなとき	原因／お調べいただくこと （参照ページ）
ご飯が	**やわらかい べちゃつく ご飯が固まる おいしくない**	● **水を少なくしたり、〈しゃっきり〉で炊いてください。** ● 炊き上がったら**すぐにご飯全体をほぐしてください。** ● 新米は水を少なめにして炊いてください。 ● 炊飯前に浸したり、予約炊飯の場合はやわらかめになります。 ● お米を強くといだり、ザル上げ放置すると、お米が割れてべちゃつく原因になります。 ● お湯や pH9 以上のアルカリイオン水を使っていませんか？
	かたい ぱさつく おいしくない	● **水を多めにしたり、〈やわらか〉で炊いてください。** ● あらかじめお米を浸してから炊いてください。 ● 硬度の高いミネラルウォーターを使っていませんか？
	こげる ※うすいきつね色のこげは故障ではありません。	**次の場合はこげやすくなります。** ● 洗米が不十分なとき。 ● 浸し時間が長いとき。予約炊飯のとき。 ● 無洗米を炊いたとき。1 ～ 2 回すすぐとこげがやわらぎます。 ● 胚芽米を炊飯したり、炊込みご飯などで調味料を入れたとき。 ● 〈炊込み・おこげ〉で炊きませんでしたか？ おこげの色は米質・洗米・水加減・調味料などで変わります。
	うまく炊けない おいしくない	● 庫内や内ぶたが温かいまま炊飯していませんか？人肌程度に冷ましてから炊飯してください。 ● 〈そくうま〉〈早炊き〉〈蒸気セーブ〉〈**ecoモード**〉は少し水っぽくなったり、かために炊き上がることがあります。（7・16 ページ） ● 内ぶたに異物が詰まっていたり、温度センサー（2 カ所）・内ぶたパッキン・内釜のふち・真空吸／排気口に異物が付いていませんか？（11 ページ） ● ふたの側面にある挿入口キャップは、チューブ挿入口にきちんと差し込んでありますか？（25 ページ） ● 内釜・内ぶたが変形したり、内ぶた・蒸気口を付け忘れていませんか？ ● 炊飯中に停電がありませんでしたか？
	炊込みご飯が うまく炊けない	● 具をお米に混ぜていませんか？ その他、「具や調味料を入れるとき」（27 ページ）をご覧ください。
保温のご飯が	**におう** ※においがした場合は、必ず煮沸クリーニングをして、お手入れしてからお使いください。（23 ページ）	● **次のような保温をしていませんか？** **長時間の保温**、炊込みご飯、発芽玄米、白米以外のご飯、冷やご飯、しゃもじを入れたまま、長時間保温の繰り返し、〈**ecoモード**〉で 12 時間以上の保温 ● **内ぶた・フィルター・蒸気口・本体が汚れていませんか？** 特に内ぶた・フィルター・蒸気口は炊飯のたびにはずして洗い、清潔な布巾で水分をよく拭き取ってください。また、蒸気通路の水分も毎回拭き取ってください。（22・23 ページ） ● 洗米が不十分だったり、長時間の予約炊飯をしていませんか？（19 ページ） ● 保温が切れているのに、ご飯が入ったままになっていませんか？ 保温中に内釜を取り出して戻した、誤って切キーを押した、長時間の停電によって電源が切れた。 **上記の内容を確認したうえ、保温設定の変更をしてください。**（34 ページ）
	ぬるい	● 食べる前に「再加熱」をしてください。（21 ページ）

こんなとき		原因／お調べいただくこと　(参照ページ)
保温のご飯が	乾燥する 変色する	● 内ぶたパッキン・内釜のふち・本体の枠の上に異物が付いていませんか？ ● 内釜の外面・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● 蒸気口は確実に付いていますか？ ● 長時間の保温や再加熱を繰り返していませんか？ ● 挿入口キャップがはずれたままになっていませんか？ (25 ページ)
	べちゃつく	● 水を少なめにして炊いてから、保温してください。 ● 炊き上がったら**すぐにご飯全体をほぐしてください。** ● ご飯粒が内釜側面に残らないように寄せて、ときどきご飯を混ぜてください。 ● 上記の内容を確認したうえ、内釜周囲のご飯がべちゃつく場合は、保温設定の変更をしてください。(34 ページ)
ふたの開閉	開くのに時間がかかる	● 真空式のため、内釜内の密閉度が高く、フックボタンを押してからふたが開くまで、少し時間がかかります。特に、保温中など本体が温かいと、冷えているときよりも時間がかかります。
	閉まりにくい 閉まらない	● 真空式のため密閉度が高く、閉まりにくく感じることがあります。 特に、保温中など本体が温かいと、冷えているときよりも閉まりにくくなります。 ふたの先端中央部を「カチッ」と音がするまで押してください。 ● 内ぶたは付いていますか？付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたは閉まりません。 ● 内ぶたの下部にある差し込み部は、確実に差し込まれていますか？(2カ所) (10ページ) ● クランプ受け部・クランプ部に異物が付いていませんか？ (23 ページ) ● 内ぶたに異物が詰まっていませんか？ (22 ページ) ● ふたを閉めてから炊飯キーを押してください。(12 ページ)
	炊飯中にふたが開く	● ふたの先端中央を「カチッ」と音がするまで押してください。 ● クランプ受け部・クランプ部に異物が付いていませんか？ (23 ページ) ● ふたを閉めてから炊飯キーを押してください。(12 ページ)
	フックボタンを押してもふたが開かない	● 炊飯中はフックボタンを押しても開きません。(炊飯途中でふたを開けるとき…8ページ) ● 保温中に真空サインが点灯しているときは、真空を解除するためにフックボタンを 2 回押さないとふたが開きません。(8 ページ) ● **フックボタンが重くてふたが開かないときは、内釜内に圧力がかかっている場合があり、ふたを開けると危険です。安全のため、無理にフックボタンを押して開けようとせずに、切キーを押して、本体が冷めて圧力が下がるまでお待ちください。(約 40 分)** ふたが開いたら、内ぶた・クランプ受け部・クランプ部の異物を取り除いてください。(22・23 ページ)
予約	すぐ炊飯を始めた 予約時刻に炊けない 予約できない	● 1 ～ 2 時間以内の予約は、すぐに炊飯を始めます。 ● 午前と午後を間違えていませんか？時計は 24 時間表示です。 ● 現在時刻が違っていませんか？ ● リチウム電池が消耗していませんか？ (41 ページ) ● 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。 ● 予約をセットしたときに、内釜は入っていましたか？ ● 予約のセットを忘れたり、最後に炊飯キーを押し忘れていませんか？

(つづく)

うまくできない・こんなときは（つづき）

	こんなとき	原因／お調べいただくこと （参照ページ）
炊飯・保温	**蒸気がもれる** ※炊き上がってから確認してください。	● 内ぶたパッキン・内釜のふち・枠の上に異物が付いていませんか？(11 ページ) ● 内ぶた・クランプ受け部・クランプ部に異物が付いていませんか？(22・23 ページ) ● 内ぶたパッキンが傷んでいたり、内ぶた・内釜が変形していませんか？ ● 内ぶたは確実に付いていますか？ (10 ページ)
	蒸気口の吹出口付近に水滴が付く	● 蒸気が冷えて水滴が付くことがあります。異常ではありません。
	ふきこぼれる **とびちる**	● 炊飯中に蒸気口から勢いよく蒸気や水滴が出るのは、圧力を抜くためで故障ではありません。 ● お米が少なかったり、水が多かったり、洗米が不十分ではありませんか？ ● おかゆや玄米の炊飯コースを間違えていませんか？ (14 ページ) ● 温度センサー（2カ所）に異物が付いていませんか？ ● 蒸気口の中は汚れていませんか？ ● 蒸気口・内ぶた・フィルターが付いていましたか？ ● 内ぶたに異物が詰まっていませんか？ (22 ページ) ● 炊飯中に停電が起こると、ふきこぼれることがあります。
	内釜に薄い膜ができる	● オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（デンプン質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。
	中央部がくぼむ	● 内釜自体が発熱する IH 特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。全体をほぐしてください。(特に〈蒸気セーブ〉は、くぼみやすくなります) ● フィルターを付けないと、中央部がくぼむことがあります。
	内ぶたや内釜に水滴が付いている	● 乾燥防止のため、内ぶたや内釜に水滴が付くことがありますが異常ではありません。
	ふたを開けると、パッキンなどからつゆが落ちる	● ふたを開けるタイミングや室温などによって、つゆが枠などに落ちることがありますので、拭き取ってください。 ● 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか？
	内釜側面や内ぶたにご飯粒が付く	● フィルターを付けないと、真空を解除するときに米粒が飛び散ることがあります。
密封米パック	**密封米パックキーを押しても作動しない** **ピッピッピッピッと鳴る**	● 密封米パックキーを押したときに♪ピッピッピッピッと鳴った場合は、密封米パック機能は作動しません。25 ページ「こんなときにはお米の密封パックができません。」をご覧ください。
	密封米パックキーを押しても空気を吸引しない **一度吸引した後、空気が戻る** **保存中に密封パックがふくらんできた**	● 密封パックのダブルチャックはしっかりと閉じていますか？ ● 密封米パックアタッチメントは本体に確実に接続されていますか？ (24 ページ) ● 密封米パックアタッチメントを逆止バルブに垂直に当てて、逆止バルブをふさぐようにしてください。(25 ページ) ● 密封パックに穴があいていませんか？ ● 密封パックの逆止バルブに異物が付着していませんか？ (26 ページ) ● 密封パックの逆止バルブのシリコンパーツは正しく付いていますか？(26 ページ)
	「ブーン」や「キュ」「キューン」などの音がする	● 吸引中は、真空ポンプの動く「ブーン」音がします。 ● 空気の抜ける「キュ」「キューン」などの音がすることがありますが、異常ではありません。

	こんなとき	原因／お調べいただくこと　(参照ページ)
調理	調理時間が長い 表示時間が減らない	● 設定時間は調理温度になってからの時間です。温度が上がるまでの時間の分、実際に調理にかかる時間は設定時間よりも長くなります。
	予約できない	● 調理コースは予約できません。
	うまくできない	● 材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。作りかたを確認したり、設定時間を変えてみてください。 ● 次の場合はうまくできないことがあります。 ふたが確実に閉まっていない、蒸気がもれている（38 ページ）、 温度センサー（2 カ所）に異物が付いている、内釜が変形している、 でき上がったものを内釜に入れたままにした、停電があった。(41 ページ)
表示・キー	ランプが消えた 途中で止まった	● 使用中に内釜を取り出すと、電源が切れます。 ● 誤って切キーを押したり、長時間の停電があると電源が切れます。 ● 炊飯・予約中の真空サインの点灯については 9 ページをご覧ください。 保温中の真空サインの点灯については 20 ページをご覧ください。 ● 真空サインが点灯しているときに、フックボタンに触れたり、ふたを開けませんでしたか？ 真空が解除されても予約・保温は続いています。(9 ページ)
	キー操作ができない	● 電源プラグは差し込んでありますか？内釜はセットされていますか？ ● 表示部に「C10」や「F01」などの表示が出ていませんか？（40 ページ)
	残時間表示が 実際の炊飯時間と違う	● 実際の炊飯時間と異なることがありますが、故障ではありません。 詳しくは「炊飯時間の表示について」(9 ページ）をご覧ください。
	表示部の 圧力 表示が 点滅している	● **圧力 表示が点滅している間は、ふたを開けないでください。** 内釜内に圧力がかかっており、ふたを開けると危険です。圧力炊飯中に切キーを押したり、電源プラグを抜くなどして停電状態になると 圧力 表示が点滅します。
表示・キー	真空サインが点灯しない (真空にならない) 真空サインが消灯した (真空が解除された)	● 炊飯中、予約中の点灯については 9 ページをご覧ください。 ● 保温中の点灯については 20 ページをご覧ください。 ● 〈**eco**モード〉で予約したとき、保温中は真空になりません。 ● フックボタンに触れたり、ふたを開けたりしませんでしたか？（9 ページ) ● 真空ポンプの動作の設定変更をしていませんか？（21・34 ページ) ● ふたの側面にある挿入口キャップは、確実に閉じていますか？挿入口キャップをチューブ挿入口に確実に差し込んでください。(25 ページ) ● 密封米パックアタッチメントのチューブが本体に接続されたままになっていませんか？（25 ページ)
	保温中、真空ポンプが動いたのに真空サインが点灯しない	● 炊き上がってからふたを開けずに約 30 分経過すると、内釜内の余分な水蒸気を排出するために真空ポンプが少しの間だけ作動し、すぐに真空状態を解除します。
	保温経過時間が 点滅する	● 長時間保温のお知らせです。保温を中止してください。(20 ページ)
	C○○、F○○の 表示が出た	● 40 ページ「エラー表示」をご覧ください。
	表示が消えた 0:00 で点滅する	● 本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。(41 ページ)

(つづく)

うまくできない・こんなときは（つづき）

こんなとき		原因／お調べいただくこと （参照ページ）
その他	使用中に音がする	● 35 ページ「使用中の音について」をご覧ください。
	プラスチックなどのにおいがする	● 使い始めはにおうことがありますが、ご使用とともになくなります。 → 気になるときは、換気をしたり、煮沸クリーニングをしてください。（23 ページ）
	ふたと本体にすきまがある	● ふたと本体に多少すきまはありますが、内ぶたパッキンで密閉しています。 また、炊飯中は圧力によってすきまが少し広がりますが異常ではありません。
	内釜外面（側面）の塗装が凸凹している	● 内釜の質感向上のため、表面に凹凸がありますが、異常ではありません。
	内釜外面の塗装が傷付いた、汚れた	● ご使用にともない、内釜外面の塗装が傷付いたり、汚れたりすることがありますが、炊飯や保温をするうえで問題なくお使いいただけます。
	電源プラグから火花が出た	● 電源プラグを抜き差しするときに、小さな火花が出ることがあります。 IH 方式固有のもので、故障ではありません。
	炊飯中・調理中にブレーカーが落ちた	● 他の電気製品と同時に使用すると、定格を超えてブレーカーが働くことがあります。単独のコンセントをお使いください。

● 内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったときは、お買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。（43 ページ）

エラー表示

切キーを押して電源プラグをコンセントから抜き、以下に従って処置を行ってください。

表示	処置	再開するとき
C 10	● 本体底部の吸気口・排気口のほこりを取り除いてください。 ● 紙や布などのやわらかいものの上など、吸気口・排気口をふさぐような場所で使わないでください。	**再開するとき** **処置後、電源プラグを差し込み [切 とりけし] を押す** （エラー表示解除） ↓ 庫内・内釜・内ぶたを人肌程度まで冷ましてから再開してください。
C 11	●温度センサーや内釜の底に付いているご飯粒などの異物や汚れを取り除いてください。 ●水の量が多くありませんか？（水を少なくしてください） ●コンセントを他の器具と併用して使っていませんか？ →交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。	
C 14	● 電源が 200V 用コンセントではありませんか？ →電源プラグを 100V 用コンセントに差し込んでください。	

表示	処置
F01～F 13	● 基板や温度センサーなどの故障の表示です。 **→お買い上げの販売店や東芝生活家電ご相談センターに修理をご依頼ください。**

部品の購入について

内釜・内ぶた・フィルター・蒸気口が破損／紛失したときなど

お買い上げの販売店、家電量販店に購入をご依頼ください。密封パックは下記の購入先にご依頼ください。
（プラスチック部品やパッキン類は数年間のご使用で傷んでくることがあります）

内釜は東芝オンラインショッピング「東芝 Living Direct」でも購入できます。
「東芝 Living Direct」http://toshiba-le.com/shop/

フィルターを取り付けなくても炊飯はできますが、フィルターが届くまでは異物が詰まりやすい炊込みご飯・雑穀米を炊いたり、〈早炊き〉〈そくうま〉で炊かないでください。

停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。
ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊き上がりが遅れたりすることがあります。
※途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

圧力炊飯中に停電などによって電源が切れると、蒸気口から勢いよく蒸気が出ることがありますのでご注意ください。

圧力 表示が点滅している間は内釜内に圧力がかかっていますので、ふたを開けないでください。
ただし、圧力 表示がない場合でも、フックボタンが重いと感じたら無理にふたを開けないでください。

リチウム電池について

本体内部に固定されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かしたり、炊飯コースを記憶したりするために使われます。

リチウム電池が消耗したら

電源プラグを抜くと表示が消え、時刻や炊飯コースなどの記憶がなくなります。

電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押すと 0:00 の点滅が止まり、通常通りに使えます。
（予約炊飯のときは、時計を現在時刻に合わせてからお使いください）

➡ **電池を交換する場合は、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）**
リチウム電池は本体内部に固定されているため、お客様自身で電池交換できません。

密封パックの購入先

密封パックは消耗品です。穴があいたり、追加購入したりしたいときは、必ず以下の密封パックを購入してください。（指定以外の袋を使うと故障の原因になります）

購入先：アーネスト株式会社

お客様ホットライン フリーダイヤル **0120-42-2525**
受付時間　10:00 ～ 17:00（土曜・日曜・祝日は除く）

ホームページ　http://smilezakka.jp/t/mm.html

品　名	密封パック 4 枚組（東芝保温釜用）
商品コード	75920

※密封パックや製品についてご不明な点やご質問は、東芝生活家電ご相談センターにお問い合わせください。（43 ページ）

仕様

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

形名		RC-10VPF	RC-18VPF
種類		ジャー炊飯器（保温機能付き）	
電源		交流 100V　50/60Hz 共用	
消費電力（炊飯）		1420W	1420W
消費電力（保温）		平均 12.0W	平均 18.1W
外形寸法	幅	27.0cm	29.7cm
	奥行	36.0cm	38.7cm
	高さ	22.7cm	26.5cm
本体質量		6.8kg	8.6kg
コードの長さ		1.0m	1.0m

形名	RC-10VPF	RC-18VPF
方式	真空圧力 IH	
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	15.8g	25.5g
年間消費電力量	78.3kWh／年	124.6kWh／年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	171.4Wh	227.3Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	12.0Wh	18.1Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.95Wh	0.95Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.12Wh	0.12Wh

- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量は白米・**ecoモード**コース、1 時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。(室温・水温 23℃、1.0L タイプ：米 450g、水 590g ／ 1.8L タイプ：米 600g、水 786g)
- 外観・仕様などを予告なく変更することがあります。

工場出荷時は、**白米・ecoモード**に設定されています。

1 回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L（3 カップ炊飯）	1.8L（4 カップ炊飯）
ecoモード	171.4Wh	227.3Wh
白米（ふつう）	203.0Wh	259.0Wh

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法

密封米パック単独運転時

形名	RC-10VPF	RC-18VPF
電源	交流 100V　50/60Hz 共用	
消費電力	約 5W	
脱気力	約 60kPa（450mmHg）	

密封パック（消耗品）
外形寸法…縦 28cm ×横 28cm
材質…ポリエチレン・ナイロン 3 層フィルム
（逆止バルブ：ポリエチレン・シリコーン）
耐熱温度　約 100℃、耐冷温度　約－30℃
（アーネスト株式会社製　生産国：韓国）

圧力炊飯するため、PSC マークと SG マークを取得しています。

PSC マーク
経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SG マーク
製品安全協会が定めた「家庭用の圧力なべ及び圧力がまの認定基準」に適合したことを示し、万一の製品の欠陥による人身事故の危害防止とその救済の補償をする表示です。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル **0120-1048-76**

受付時間：365日　9:00～20:00

携帯電話・PHSなど　**022-774-5402**（通話料：有料）

FAX　**022-224-6801**（通信料：有料）

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から本体は 1 年間、内釜内面フッ素樹脂加工は 5 年間です。**
  ただし、密封パックは消耗品ですので、対象外です。
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

補修用性能部品の保有期間

- 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- 35 ～ 41 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ		
	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	
		電話（　　）

長年ご使用の保温釜の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。
誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響によって部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

愛情点検

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯中・調理中、底部のファンが回っていない。
- その他の異常・故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝真空圧力IH保温釜保証書

持込修理

形名	RC-10VPF, RC-18VPF		
★お客様	お名前	ふりがな 様	
	ご住所	〒□□□-□□□□	
	電話	市外 市内 番号 呼	
保証期間	本体1年 内釜内面フッ素樹脂加工5年	★お買い上げ日 年 月 日から	
★ご販売店	住所・店名 電話		

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル） 電話（03）3257-6163

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使いかたをした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   - 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   - 内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   - 内釜の中で酢を使った場合。
   - 白米以外（みそ汁、カレー汁などの汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

   （リ）消耗品の交換
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝生活家電ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修理内容	担当
年 月 日		
年 月 日		

- 保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-TOCS(TS)